

**SAKURA
Special Course**

レストランSAKURA
スペシャルコース

December **12**月

SAKURA
Restaurant

**フレンチ会席
French Kaiseki Course**

¥22,000 (¥17,600)

【3 日前までのご予約】

Reservation Required at least 3 days before



帆立のタルタル 柚子の香り
Scallop Tartar Yuzu Flavor

石川県産アオリイカの炙りと赤西貝のマリネ ルッコラサラダ
Seared Oval Squid (from ISHIKAWA pref.) and Marinated Rock-shell with Arugula Salad

フォアグラのソテー ラズベリーのヴィネグレット フリーズドライストロベリー
Sauteed Foie Gras with Raspberry Vinaigrette and Freeze-dried Strawberry

ズワイ蟹の洋風茶碗蒸し
Japanese Steamed Brothy Custard with Snow Crab Western Style

イトヨリ鯛のポアレ デュクレレソース ポワローピュレ
Pan-fried Japanese Rockfish, Dugléré Sauce with Leek Puree

国産牛サーロインのグリル ボルドレーズソース ワサビペースト 季節の温野菜をあしらって
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Bordelaise Sauce with Wasabi Paste
with Steamed Seasonal Vegetable

フロマージュ3種 または フロマージュブラン ベリーソース
Assorted Cheese (3 kinds) or Fromage Blanc, Berry Sauce

抹茶のムースとあずきのガトー フレッシュフルーツ添え
Green Tea Mousse and Azuki Red Bean Cake, Fresh Fruits Decoration

コーヒーまたは紅茶、小菓子
Coffee or Tea with Petit Four

表示料金に、サービス料 10%を加算させていただきます。()内は優待料金でございます。国際文化会館会員に適用されます。

当レストランは国産米を使用しています。メニュー内容については変更になる場合がございます。

食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。写真はイメージです。

A 10% service charge will be added to the price for each item. Special prices are applicable for IHJ members.

We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand. Photos are for illustrative purposes.