

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

February 2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



ズワイ蟹とブランドード キャビア入りビスクソース

Snow Crab and Cod Brandade, Bisque Sauce with Caviar

ブリのカルパッチョ 大根とうるいのサラダ 山わさびのソースとバルサミコソース イクラ飾り

Japanese Amberjack Carpaccio with Daikon Radish and Wild Vegetable Salad
Ikra Decoration, Horseradish and Balsamic Sauce

四万十ウナギの炙り焼き レンズ豆とクスクス添え

Broiled Eel (from SHIMANTO, KOCHI pref.) with Lentil Beans and Couscous

ダブルコンソメスープ

Double Consommé Soup

金目鯛のポアレ ウニソース チヂミほうれん草とラタトゥイユ添え

Pan-fried Red Bream, Sea Urchin Sauce with Spinach and Ratatouille

国産牛ヒレ肉のグリル 山菜のフリット 天日塩と柚子粉

Grilled Fillet of Domestic Beef with Wild Vegetable Fritter
Sun-dried Salt and YUZU Powder

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

おすすめデザート

Today's Chef's Recommended Dessert

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.