

Dinner Course
ディナーコース

June 6月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

イサキのカルパッチョ 枝豆クリーム 和風ヴィネグレット
キャビア飾り
Grunt Carpaccio with Caviar and Green Soybean Cream
Vinaigrette Sauce Japanese Style

コンソメスープ タピオカを浮かせて
Consommé Soup with Tapioca

尾長鯛のポアレ パプリカファルシ サフランソース
Pan-fried Long-tailed Sea Bream with Paprika Farci
Saffron Sauce

国産サーロインのグリル 芳醇な赤ワインソース
キャロットデュセスと旬の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Rich Red Wine Sauce
Carrot Duchesse and Steamed Seasonal Vegetable

ライチと紅茶のムース フランボアーズソース
マンダリンオレンジ風味のタピオカとスティックパイ添え
Mousse of Lychee and Tea, Raspberry Sauce
with Tapioca Mandarin Orange Flavor and Stick Pie

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



表示料金には、消費税、サービス料 15%が含まれております。()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。

SAKURA

Restaurant

Course Menu B

¥10,500 (¥8,400)

本日のアミューズ
Today's Appetizer



アイスバインのテリーヌと
ホワイトアスパラガスのサラダ添え
トリュフ飾り バルサミコソース
Eisbein Terrine with White Asparagus Salad
Truffle Decoration, Balsamic Sauce



目鯛のバプール 酒盗のクルート 明日葉ピュレ
Steamed Japanese Butterfish
with Crust of Salt-pickled Bonito Guts
and Ashitaba Leaf Puree

牛ヒレ肉のグリル メリメロソース
キャロットデュセスと旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Méli-mélo Sauce
Carrot Duchesse and Steamed Seasonal Vegetable



ガトー・スリーズ ナッツのクランブル
キャラメルソース
Cherry Cake with Nuts Crumble,
Caramel Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

The prices include consumption tax and a 15% service charge. 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.