

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

June 6月

SAKURA  
Restaurant

フレンチ会席  
French Kaiseki Course

¥24,900 (¥19,920)

【3日前までのご予約】  
Reservation Required at least 3 days before



ハモのベニエ 梅ジャム  
Sea Eel Beignet with Ume Jelly

鮮魚と帆立のタルタル ホワイトアスパラガスのサラダ 明日葉ピュレ  
Fresh Fish and Scallop Tartar with White Asparagus Salad and Ashitaba Leaf Puree

蒸シアワビの香味ソース  
Steamed Abalone, Flavor Sauce

冷製コンソメとアボカドのクリームスープ  
Cold Consommé and Avocado Cream Soup

白身魚のバプール 酒盗のクルート 落味噌添え  
Steamed White Fish with Crust of Salt-pickled Bonito Guts and Butterbur Miso

黒毛和牛ヒレ肉のロースト 味噌風味の赤ワインソースと山葵 温野菜添え  
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu, Red Wine Sauce Miso Flavor and Wasabi  
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

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

表示料金には、消費税、サービス料15%が含まれています。( )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。

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.