

Dinner Course
ディナーコース

March 3月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

パテドカンパーニュ セロリのピクルス
桜香るフロマージュブラン トリュフ飾り
Pate de Campagne with Celely Pickles,
Sakura Flavored Fromage Blanc, Truffle Decoration

クラシックなコンソメスープ タピオカ入り
Classic Consommé Soup with Tapioca

つぶ貝と桜鯛のポアレ
桜海老とサフランの香り豊かなスープ仕立て
Pan-fried Sakura Cherry Bass and Whelk
with Rich Flavor Soup of Sakura Shrimp and Saffron

国産牛ヒレ肉のグリル エシャロット赤ワインソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef, Red Wine Sauce with Shallot
with Steamed Seasonal Vegetable

かのこ豆を飾った抹茶ムース きな粉のブルドネージュ
求肥を纏ったイチゴ添え
Matcha Mousse Kanoko Beans Decoration
with Kinako Soybean Flour Boule de Neige
with Strawberry in GYUHI
(Japanese rice sheet with sweet azuki bean paste) Crepe

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

ワカサギのフリット 香草風味
グリビッシュソース キャビア飾り
新玉ねぎと春菊のサラダを添えて
Japanese Pond Smelt Fritter Herb Flavor
with New Onion and Crown Daisy Salad
Gribiche Sauce, Caviar Decoration

真鯛のムースロール 春キャベツとソースピペラード
Red Sea Bream Mousse Roll
with Spring Cabbage, Piperade Sauce

牛ヒレ肉のグリル ゴマ風味の和風ソース
温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Sesame Flavored Japanese Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

アーモンドタルト 桜クリームとナッツ飾り
メリメロフルーツソース
Almond Tart, Sakura Cream and Nut Decoration,
Méli Mélo Fruit 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.