

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

鰻のベニエ 梅ジャムと明日葉ピューレ
アスパラガスとハモンセラーノ トリュフ飾り
Sea Eel Beignet with Ume Jam and Ashitaba Leaf Puree
Asparagus, Hamon Serrano and 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

スズキのポアレ サフラン香る魚介ソース チーズリゾットを敷いて
Pan-fried Japanese Sea Bass, Seafood Sauce Saffron Flavor
with Cheese Risotto

国産牛サーロインのグリル 朝倉山椒と青唐辛子のペースト
生姜風味の和風ソース 温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef
Asakura Japanese Pepper and Green Chili Paste
Ginger Flavored Japanese Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

ショコラ・パラディ
セミドライのアメリカンチェリーとアーモンドマカロン飾り
Chocolate Paradise
Semi-dried American Cherry and Almond Macaron Decoration

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。

Course Menu B

¥ 11,000 (¥ 8,800)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

真鯛、サーモン、海老のモザイク 鯛出汁ゼリー
枝豆と茄子のバルサミコモマリネ キャビア飾り
Mosaic Style of Red Sea Bream, Salmon and Shrimp
with Sea Bream Broth Jelly
Green Soybean, Balsamic Marinated Eggplant
and Caviar Decoration

メダイのバプール
トマトとアンチョビクリームソースの2色ソース
Steamed Japanese Butterfish,
Tomato and Anchovy Cream Sauce

牛ヒレ肉のグリル ナチュラルなフォンドボーソース
タスマニアペッパーの香り 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Authentic Fond de Veau Sauce
Tasmania Pepper Flavor
with Steamed Seasonal Vegetable

ナッツとグリヨットチェリーのタルト アングレーズソース
苺のムース飾り
Griotte Cherry and Nuts Tart, Anglaise Sauce
Strawberry Mousse Decoration

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

