

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

July 7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



スモークサーモンとアスパラガス 和野菜サラダ  
Smoked Salmon and Asparagus, Japanese Vegetable Salad

穴子のブレゼ 赤ワイン風味 トリュフ飾り ライスサラダ添え  
Braised Conger Eel Red Wine Flavor with Rice Salad Truffle Decoraiion

フォアグラソテー ひよこ豆のテリーヌ グリーンペッパーソース  
Sauteed Foie Gras with Chickpea Terrine, Green Pepper Sauce

冷製コンソメと桃のクリームスープ  
Cold Consommé and Peach Cream Soup

イサキのポアレ ホワイトコーンのガレット添え キャビア入りアメリカネソース  
Pan-fried Threeline Grunt with White Corn Galette, American Sauce with Caviar

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

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.