

Dinner Course  
ディナーコース

August 8月

SAKURA  
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 ( ¥12,280)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

スモークサーモンと長ネギのプレッセ  
セルヴェル・ド・カニユ添え ボタン海老とキャビア飾り  
Smoked Salmon and Green Onion Pressé  
with Cervelles de Canut  
Spot Shrimp and Caviar Decoration

冷製コンソメとカレー風味のキュウリのスープ 蓴菜を浮かべて  
Cold Consommé and Cucumber Soup Curry Flavor  
with Junsai Water Shield

金目鯛のポアレ 焼きナスのピュレ ヴェルモットソース  
Pan-fried Red Bream with Grilled Eggplant Puree,  
Vermouth Sauce

国産牛サーロインのグリル トリュフ香るソース 温野菜添え  
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Truffle Flavored Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

抹茶ムース オペラ風 きな粉のブルドネージュとフルーツ飾り  
ホワイートチョコレートソース  
Matcha Mousse Opera Style, Kinako Snow Ball  
and Fresh Fruit Decoration, White Chocolate Sauce

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

¥ 11,000 ( ¥ 8,800)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

真イワシとオリーブ、アンディーブのサラダ  
ミモザ風 イクラ飾り  
Japanese Oil Sardine with Olive & Chicory Salad,  
Mimosa Style  
Salmon Roe Decoration

チーズのパートを纏った目鯛のロティ  
ソースアンティボワーズ  
Roasted Japanese Butterfish with Cheese Dough,  
Antiboise Sauce

牛ヒレ肉のグリル 巨峰入り赤ワインソース  
温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef,  
Red Wine Sauce with Kyoho Grape  
with Steamed Seasonal Vegetable

ふんわりロールケーキにマンゴーシャンティ  
パイナップル飾り  
Soft Sponge Roll with Mango Chantilly Cream,  
Pineapple Decoration

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.