

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

August **8**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



キャビアとセルヴェル・ド・カニユのカナッペ
Canapé, Caviar and Cervelles de Canut

鮮魚のカルパッチョ 味噌ヴィネグレット ボタン海老飾り
Fresh Fish Carpaccio with Miso Vinaigrette, Spot Shrimp Decoration

フォアグラとパイナップルソテー マンゴーチリソース
Sautéed Foie Gras and Pineapple, Mango Chili Sauce

冷製コンソメスープ 蓴菜を浮かべて
Cold Consommé Soup with Junsai Water Shield

金目鯛のポアレ 焼きナスのピューレ 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 夏野菜添え 天日塩とレモン、洋風おろしソースで
Grilled Sirloin of Domestic Beef with Steamed Summer Vegetable
Sun-dried Salt, Lemon and Western-style Grated Radish Sauce

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.