

Dinner Course
ディナーコース

November 11月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A
¥15,800 (¥12,640)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

蟹みそロワイヤル ズワイ蟹とキャビア飾り
Crab Paste Royale, Snow Crab and Caviar Decoration

コンソメスープ シェリー風味 松茸入り
Consommé Soup Sherry Flavor with Matsutake Mushroom

真鯛で包んだ魚介ムースのルーロー
トマト入りフェネルソース
Seafood Mousse Roll wrapped in Red Sea Bream,
Fennel Sauce with Tomato

国産牛ヒレ肉のグリル 白味噌アーモンドソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef
White Miso Almond Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・ショコラ・シトロン
ナッツのキャラメリゼとモンブラン フランボアーズソース
Chocolate and Citron Mousse
with Caramelized Nuts and Chestnut Mousse
Raspberry 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。

Course Menu B

¥ 11,500 (¥ 9,200)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

牡蠣のベーコン巻きソテー 白菜サラダ
粒マスタードソース トリュフ飾り
Sauteed Oyster wrapped in Bacon
with Napa Cabbage Salad, Grain Mustard Sauce
Truffle Decoration

ブリのポアレ 大根サラダ飾り
アンチョビクリームソース
Pan-fried Japanese Yellowtail, Daikon Radish Decoration
Anchovy Cream Sauce

牛ヒレ肉のグリル メリメロソース
温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Méli-mélo Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

かのか豆を飾った抹茶ムース
あずきソース バニラのマカロン飾り
Matcha Mousse with Kanoko Bean,
Sweet Red Bean Sauce with Vanilla Macaron

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.