

Dinner Course
ディナーコース

December 12月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥ 15,800 (¥ 12,640)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

サーモンとブロッコリー、シュールージュのミルフィーユ仕立て
キャビア飾り 蕪とラディッシュのサラダ バルサミコソース
Millefeuille Styled Salmon, Broccoli and Red Cabbage
with Caviar, Turnip and Radish Salad, Balsamic Sauce

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

アンコウのバブールとアワビ茸ソテー
ブルギニョンバターとトマトソース
Steamed Monkfish and Sauteed Abalone Mushroom
Bourguignon Butter and Tomato Sauce

国産牛サーロインのグリル 生姜とレモン風味のボルドレーズソース
菊芋チップスと旬の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef,
Ginger and Lemon Flavored Bordelaise Sauce
Jerusalem Artichoke Chips and Steamed Seasonal Vegetables

フランボアーズムース 赤いベリーのジャルダン仕立て
フランボアーズソース
Raspberry Mousse with Red Berries Garden Style
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

ビーフリエットのバテと林檎、ひよこ豆のタルティース
トリュフ飾り

パイナップルジャムとグリビッシュソース
Beef Rilette Pate, Apple and Chickpea Tartine,
Truffle Decoration
Pineapple Jam and Gribiche Sauce

真鯛のポワレ ヴェルモットソース アーティーチョークのピューレ
Pan-fried Red Sea Bream
Vermouth Sauce with Artichoke Puree

牛ヒレ肉のグリル ポートワイン香るソース
ホワイトセロリと旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Port Wine Flavored Sauce
White Celery and Steamed Seasonal Vegetable

栗とカシスのムース キャラメルシャンティ
ルビーグレープフルーツのゼリー
Chestnut and Blackcurrant Mousse
with Caramel Chantilly Cream and Grapefruit Jelly

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.