

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

December 12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



オマール海老で一口オードブル
Lobster Appetizer

豊洲市場からの鮮魚のカルパッチョ
Freshly Caught Fish (direct from the Toyosu Market) Carpaccio

フォアグラソテーと林檎、ひよこ豆のタルティーヌ ポートワイン香るソース
Sautéed Foie Gras and Apple with Chickpea Tartine, Port Wine Flavored Sauce

ダブルコンソメスープ 松茸入り
Double Consommé Soup with Matsutake Mushroom

金目鯛のポアレ 牡蠣とアワビ茸のブルギニオンバターソース
Pan-fried Red Bream with Oyster and Abalone Mushroom, Bourguignon Butter Sauce

黒毛和牛ヒレ肉のグリル 温野菜添え 天日塩とレモン、生姜とレモン香るボルドレーズソース
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable
Sun-dried Salt and Lemon, Ginger and Lemon Flavored Bordelaise 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.