

Dinner Course  
ディナーコース

January 1月

SAKURA  
Restaurant

Course Menu A  
¥ 15,800 ( ¥ 12,640)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

真鯛のマリネと紅芯大根のミルフィーユ スマック風味 赤蕪ソース  
キャビア飾り シュールージュマリネサラダ添え  
Marinated Red Sea Bream and Watermelon Radish Millefeuille  
Sumac Flavor, Red Turnip Sauce with Caviar  
and Marinated Red Cabbage Salad

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

金目鯛のポアレと白菜のブレゼ アンティボワーズソース  
Pan-fried Kinmedai Red Bream and Braised Napa Cabbage,  
Antiboise Sauce

国産牛サーロインのグリル 蓮根とふきのとうのソース 温野菜添え  
Grilled Sirloin of Domestic Beef,  
Lotus Root and Butterbur Sprout Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

抹茶のケーキ もなかに乗せたオレンジとキンカンコンポート  
黒蜜クリームとヘーゼルナッツクランブル  
Matcha Cake with Orange and Kumquat Compote  
with Monaka Rice wafer  
Brown Sugar Syrup and Hazelnut Crumble

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

しめ鯖とセミドライトマトのタルト ブロッコリーのクスクス  
トリュフ飾り

Vinegared Mackerel and Semi-dried Tomato Tart  
with Broccoli Couscous, Truffle Decoration

ハウボウのポアレ セリと貝の旨味ソース ラタトゥイユ添え  
Pan-fried Gurnard, Japanese Parsley and Clam Sauce  
with Ratatouille

牛ヒレ肉のグリル ナチュラルな赤ワインソース  
温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Authentic Red Wine Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

ショコラムース アマレナチェリーのアクセント  
アプリコットソース  
キウィフルーツのクリスティアンとラングドシャ添え  
Chocolate Mousse Amarena Cherry Flavor  
Apricot Sauce  
with Crispy Kiwi and Langue de Chat

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.