

January 1月

Dinner Course

ディナーコース

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 蓼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のコンポート
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

ホウボウのポアレ セリと貝の旨味ソース ラタトウイユ添え
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
キウイ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.