

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

January 1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



ハモンセラーノで一口オードブル  
Jamón Serrano 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

牡蠣のグラタン仕立て  
Oyster Gratin Style

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

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

黒毛和牛ヒレ肉のグリル 温野菜添え 天日塩とレモン、蓮根入り露味噌  
Grilled Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable  
Sun-dried Salt and Lemon, Butterbur Miso with Lotus Root

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.