

Dinner Course
ディナーコース

February 2月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥ 15,800 (¥ 12,640)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

白子のオモニエール 花びら茸のフリカッセ キャビア飾り
ガーリック風味のクルトンを散らして
Soft Roe Aumônière and Fricasseed Cauliflower Mushroom
Caviar Decoration with Garlic Flavored Crouton

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

鯖のポアレ 軽く炙ったボタン海老飾り
エストラゴン風味のアメリケヌソース
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel with Seared Botan Shrimp,
Estragon Flavored American Sauce

国産牛ヒレ肉のグリル 山葵香る仏手柑ソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef,
Wasabi Flavored Bushukan Citrus Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・ショコラ・トンカ アーモンドチュイル 苺のコンフィチュール
Tonka Chocolate Mousse
with Almond Tuile and Strawberry Confiture

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

帆立とサーモンのタルタルミルフィーユ
カラスミとイクラ飾り
ハーブサラダ バルサミコソース

Scallop and Salmon Tartar Mille-feuille Style
Dried Mullet Roe with Salmon Roe and Herb Salad,
Balsamic Sauce

目鯛のポアレ 豆苗とアサリのソース
Pan-fried Japanese Butterfish,
Pea Sprout and Clam Sauce

牛ヒレ肉のグリル グリーンペッパーソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Green Pepper Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

タルト・ポワール クレームシャンティ
アングレーズソース
Pear Tart with Chantilly Cream, Anglaise Sauce

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.