

February 2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



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 Fricassee Cauliflower Mushroom  
Caviar Decoration with Garlic Flavored Crouton



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

鰯のポアレ 軽く炙ったボタン海老飾り  
エストラゴン風味のアメリカヌソース  
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 湯野菜添え  
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 莓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 湯野菜添え  
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.