

SAKURA Special Course

レストラン SAKURA
スペシャルコース

February 2月

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



低温調理した合鴨ロースト マルムラードソースで一口オードブル
Roasted Duck in Low-temperature Cooking with Marmalade Sauce

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

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

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

鰯のボアレ 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ースース
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel with Seared Botan Shrimp, Estragon Flavored American Sauce

黒毛和牛サーロインのグリル 温野菜添え 天日塩とレモン、山葵香る仏手柑ソース
Grilled Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable
Sun-dried Salt and Lemon, Wasabi Flavored Bushukan Citrus Sauce

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.