

Dinner Course  
ディナーコース

March 3月

SAKURA  
Restaurant

## Course Menu A

¥15,800 (¥12,640)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

カンパチのカルパッチョ キャビア飾り  
新玉ねぎとクレソンサラダ アンティポアーズソース  
Japanese Amberjack Carpaccio with Spring Onion  
and Watercress Salad  
Caviar Decoration, Antiboise Sauce

コンソメスープ シェリー風味  
Consommé Soup Sherry Flavor

桜鯛のポアレ ハマグリ飾り そのジュと明日葉ピュレ  
Pan-fried Sakura Cherry Bass and Clam  
with the Broth and Ashitaba Leaf Puree

国産牛サーロインブロックのロースト エシャロット赤ワインソース  
温野菜添え  
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Red Wine Sauce with Shallot  
with Steamed Seasonal Vegetable

ショコラ・バニーク タピオカミルクと赤い果実 フィナンシェ添え  
Chocolate Vanilla Cake with Tapioca Milk,  
Red Berry and Financier

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

ハムと豚足の赤紫蘇風味のゼリー寄せ セロリのピクルス添え  
トリュフ飾り 粒マスタードソース  
Ham and Pork Trotters Jelly Red Shiso Leaf Flavor  
with Pickled Celery  
Truffle Decoration, Grain Mustard Sauce

富士サーモンのムニエル 桜海老入りピストソース  
うるいサラダ飾り  
Fuji Salmon Meunière, Pistou Sauce with Sakura Shrimp,  
Urui Vegetable Salad Decoration

牛ヒレ肉のグリル 胡麻風味の和風ソース  
温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Sesame Flavored Japanese Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

スフレフロマージュ メレンゲチュイル  
メリメロフリュイソース  
Soufflé Cheese Cake with Meringue Tuile,  
Méli-mélo Fruits 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.