

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

March 3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
Ham and Pork Trotters Jelly Red Shiso Leaf Flavor with Pickled Celery

豊洲市場からの鮮魚のカルパッチョ 新玉ねぎとクレソンサラダ アンティボアソース
Freshly Caught Fish (direct from the Toyosu Market) Carpaccio
Spring Onion and Watercress Salad, Antiboise Sauce

牛ホホ肉の煮込み 春キャベツとポーチドエッグ添え
Simmered Beef Cheeks with Spring Cabbage and Poached Egg

ダブルコンソメスープ シェリー風味
Double 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ーレ
Pan-fried Sakura Cherry Bass and Clam with the Broth and Ashitaba Leaf Puree

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、胡麻風味の和風ソース
Grilled Sirloin of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable
Sun-dried Salt and Lemon, Sesame Flavored Japanese 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.