



## SAKURA Lunch & Dinner

レストランSAKURA  
ランチ&ディナー

3月20日~4月5日

March 20 → April 5

# SAKURA

Restaurant

### 桜コース

## SAKURA Course Menu

¥20,872 (¥16,698) [税・サ込]

【3日前までの要ご予約／Reservation Required at least 3 days before】

ハモンセラノとホワイトアスパラガス レモンクリーム  
Jamon Serrano and White Asparagus, Lemon Cream

富士アトランティックサーモンのミ・キュイ  
アーモンドと春菊をまとって  
キャビア飾り アンティボワーズソース  
Half-baked Fuji-atlantic Salmon  
with Almond and Crown Daisy  
Antibes Style Sauce, Caviar Decoration

琥珀色のコンソメスープ 桜百合根  
Consommé Soup with Sakura Lily Bulb

甘鯛のポアレ そら豆とポワローピュレ  
桜エビ入り白ワインソース  
Pan-fried Tilefish with Fava Bean and Leek Puree,  
White Wine Sauce with Sakura Shrimp

国産牛ヒレ肉のグリル モリーユ茸アラクレーム  
赤ワインソース 春の温野菜添え  
Grilled Fillet of Domestic Beef  
with Morel Mushroom Cream  
Red Wine Sauce with Steamed Spring Vegetable

フランボアーズオペラ あまおうのアイス添え  
白イチゴとヘーゼルナッツのクランブル  
Raspberry and Opera Cake  
with AMAOU Strawberry Ice Cream  
White Strawberry and Hazelnut Crumble

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.