

Dinner Menu ディナーコース

12月 December

12月22日～24日は、
「クリスマススペシャルメニュー」のみ
ご提供となります。

Due to the special occasion, the regular
dinner course menu will not be available
from December 22 to 24.

Course Menu C

¥10,800 (¥8,640)

〈料理長 野口のおすすめ食材を丁寧に仕上げたコースメニュー〉

ワカサギのフリット

Fried fresh-water smelt

海老、烏賊のサラダ仕立て 彩りベジタブルとともに
Shrimp and squid with vegetable salad

白子のブレゼ ブランダードとともに シェリービネガー風味
Braised soft roe and brandade with sherry vinegar

ソイのポワレ クリュスタッセ海苔ソース
Pan-fried soi fish with kelp crustacean cream sauce

国産牛サーロインのポワレに焼き芋のフォンダンを添えて
マデラ酒の香るソース
Pan-fried sirloin with sweet potato fondant and Madeira sauce

赤ワインで煮た林檎のコンポート バニラアイスクリームとともに
Red wine-flavored apple compote with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



海老、烏賊のサラダ仕立て
彩りベジタブルとともに
Shrimp and squid with vegetable salad



ソイのポワレ クリュスタッセ海苔ソース
Pan-fried soi fish
with kelp crustacean cream sauce

表示料金は税込価格です。税込表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

割引料金は国際文化会館会員の方に適用されます。

産地、アレルギー、原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

The prices include consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax.

Discount rates are applicable for IHJ members.

The staff is happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

Photos are for illustrative purposes only.

Course Menu A ¥6,480 (¥5,184)

〈素材を感じる、魚と肉Wメインのコースメニュー〉

ワカサギのフリット
Fried fresh-water smelt

炙ったカンパチのサラダ仕立て 林檎、生姜のドレッシング
Lightly roasted amberjack with salad, apple and ginger dressing

カボチャのクリームスープ カプチーノ仕立て
Pumpkin cream soup with foamed milk

真鱈のソテー パルメザン風味のクルート バターソース
Pan-fried codfish, parmesan cheese crust with butter sauce

または/or

仔羊のポワレ 香草パン粉マスタード風味
Pan-fried lamb flavored with parsley and mustard

洋梨&キャラメルのみース ミルクアイスクリーム
Pear and caramel mousse with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



炙ったカンパチのサラダ仕立て
林檎、生姜のドレッシング
Lightly roasted amberjack with salad,
apple and ginger dressing

Course Menu B ¥8,640 (¥6,912)

〈季節の食材を彩り豊かに仕上げたコースメニュー〉

ワカサギのフリット
Fried fresh-water smelt

ポークテリーヌ サラダを添えて コンソメジュレとともに
Pork terrine with mixed green salad, served with consommé jelly

スズキのスチーム ほうれん草とともに 白ワインクリームソース
Steamed sea bass, creamed spinach with white wine cream sauce

ビーフヒレ肉のポワレに焼き芋のフォンダンを添えて
マデラ酒の香り
Pan-fried beef tenderloin with sweet potato fondant
and Madeira sauce

ショコラのロールケーキ ラズベリーシャーベットを添えて
Chocolate roll cake served with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



ビーフヒレ肉のポワレに焼き芋のフォンダンを添えて
マデラ酒の香り
Pan-fried beef tenderloin
with sweet potato fondant and Madeira sauce

SAKURA
Restaurant