

Dinner Menu ディナーコース

4月 April

SAKURA Restaurant

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〉

真鯛のマリネ

Marinated sea bream

オマール海老のコンソメジュレに蛍烏賊とサラダ
グリーンピースのクリームソース

Canadian lobster jelly and firefly squid
with salad and green pea cream sauce

蕪のスープにアンチョビのパイを添えて

Turnip cream soup with anchovy baked in pastry

メバルのソテーに野菜を添えて

アメリケーヌバターソース ベルガモットの香り

Sautéed rockfish and vegetables

with bergamot-flavored American butter sauce

国産牛サーロイン肉のポワレ 桜の葉に包んだポテトとともに

Pan-fried Japanese sirloin and potato wrapped in cherry leaves

桜のムースに桜のシャーベット

Cherry blossom mousse with cherry blossom sherbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



メバルのソテーに野菜を添えて
アメリケーヌバターソース ベルガモットの香り
Sautéed rockfish and vegetables
with bergamot-flavored American butter sauce



国産牛サーロイン肉のポワレ
桜の葉に包んだポテトとともに
Pan-fried Japanese sirloin and potato
wrapped in cherry leaves

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 選べるメインのコースメニュー〉

真鯛のマリネ

Marinated sea bream

サーモントラウトにライムの香り イクラとともに

Salmon trout with salad, lime flavor, salmon roe

人参のクリームスープ カプチーノ仕立て

Carrot cream soup with foamed milk

鯖の炙り おからクリームを添えて 生姜バターソース

Lightly seared spanish mackerel with okara cream
and ginger butter sauce

または / or

ポークロース肉のグリエ 彩り野菜

フィグソース 醤油のアクセント

Grilled pork loin and vegetables with soy sauce-flavored fig sauce

オレンジとアールグレイのスープ仕立て

Orange fruit soup, Earl Grey flavoring

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



サーモントラウトにライムの香り
イクラとともに

Salmon trout with salad, lime flavor,
salmon roe

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〉

真鯛のマリネ

Marinated sea bream

燻製にした鶏のササミのガトー仕立て

マンゴーのアクセント

Smoked white meat chicken gateau style, with mango

平目のローストに山椒の香る小野菜 オレンジバターソース

Roasted turbot with Japanese pepper flavored small vegetables,
orange butter sauce

牛ヒレ肉のポワレ 桜の葉に包んだポテトとともに

Pan-fried beef tenderloin and potato wrapped in cherry leaves

イチゴのコンポート&チーズケーキ ミルクシャーベットを添えて

Strawberry compote and cheese cake with milk ice cream



平目のローストに山椒の香る小野菜
オレンジバターソース

Roasted turbot with Japanese pepper flavored
small vegetables, orange butter sauce

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

SAKURA
Restaurant