

Dinner Menu ディナーコース

6月 June

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〉

サーモントラウトカナッペ
Salmon trout canapé

フルーツの香るジュレにオマール海老&カニの菜園仕立て
ラベンダーの香り
Lobster medallions with crab meat and fruits jelly

稚鮎のフライ 玉蜀黍のスープ仕立て
Fried sweet fish with corn cream soup

イサキのソテー サリエット風味 空豆とグリーンピース
Pan-fried grunt fillet flavored with sarriette,
broad beans and green peas

国産牛サーロインのポワレに焼き茄子を添えて
ポートワインの香り クリームのデュエット
Pan-fried sirloin and roasted eggplant with port wine sauce

抹茶のロールケーキ バニラアイスクリームを添えて
Green tea roll cake with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



フルーツの香るジュレに
オマール海老&カニの菜園仕立て
ラベンダーの香り
Lobster medallions
with crab meat and fruits jelly



イサキのソテー サリエット風味
空豆とグリーンピース
Pan-fried grunt fillet flavored with sarriette,
broad beans and green peas

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〉

サーモントラウトカナッペ

Salmon trout canapé

カンパチのカルパッチョ 塩昆布を添えて 山葵ドレッシング
Amberjack carpaccio and salted kelp, wasabi dressing

ポテトのクリームスープ ビーツのアクセント カプチーノ仕立て
Potato cream soup and red beets with foamed milk

帆立貝のローストにブルゲールを添えて バルサミコの香り
Roasted scallops with bulgur and balsamic
または / or

合鴨胸肉のローストに抹茶の香りリゾット スリーズ・ノワールソース
Roasted duck breast with green tea flavored risotto
and cerise noir sauce

イチゴとホワイトチョコレートのムース ミルクシャーベット
Strawberry and white chocolate mousse with milk sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



カンパチのカルパッチョ 塩昆布を添えて
山葵ドレッシング
Amberjack carpaccio and salted kelp,
wasabi 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〉

サーモントラウトカナッペ

Salmon trout canapé

帆立貝のマリネ サラダ仕立て マンゴーソース
Marinated scallops with salad and mango sauce

真鯛のロースト 西洋ネギのエチューベ 胡麻オイル乳化ソース
Roasted sea bream and slow-cooked leeks, sesame oil sauce

牛ヒレ肉のポワレに焼き茄子と彩り野菜
ポートワインの香り クリームのデュエット
Pan-fried tenderloin and roasted eggplant
with port wine sauce and cream

ココナッツのブランマンジェ パイナップルとミントソース
Coconut blancmange with pineapple and mint sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレに焼き茄子と彩り野菜
ポートワインの香り クリームのデュエット
Pan-fried tenderloin and roasted eggplant
with port wine sauce and cream

SAKURA
Restaurant