

Dinner Menu ディナーコース

10月 October

SAKURA

Restaurant

Course Menu A ¥6,600 (¥5,280)

〈素材を感じる、魚と肉 選べるメインのコースメニュー〉

本日アミューズ
Amuse-bouche

パテ・ド・カンパーニュにコンソメゼリーを添えて サラダとともに
Pate de campagne and consommé jelly with salad

ビーツと野菜入りボルシチスープ
Vegetable and chicken broth with red turnip

舌平目のムニエル ポテトとオニオンのワインビネガー風味
Sole meuniere with wine vinegar flavored potato and onion,
lime butter sauce

または / or

ホロホロ鳥のローストに茸を添えて マスタードソース
Roasted guinea fowl and mushrooms with mustard sauce

ヨーグルト風味のパンナコッタ 葡萄のゼリーを添えて
Yogurt panna cotta with grape jelly

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



パテ・ド・カンパーニュにコンソメゼリーを添えて
サラダとともに
Pate de campagne and consommé jelly
with salad

Course Menu B ¥8,800 (¥7,040)

〈季節の食材を彩り豊かに仕上げたコースメニュー〉

本日のアミューズ
Amuse-bouche

低温調理でキュイしたサーモン レモンクリームを添えて
Slow-cooked salmon served with lemon cream

スズキのローストにカボチャのピューレを添えて 白ワインソース
Roasted sea bass and pumpkin puree with white wine sauce

牛ヒレ肉のポワレに栗と栗麩を添えて グリーンペッパーソース
Pan-fried beef tenderloin served with chestnuts and awafu, green pepper sauce

マスカルポーネクリームとカシスムース オレンジシャーベット
Black currant and mascarpone cream mousse with orange sherbet



スズキのローストにカボチャのピューレを添えて
白ワインソース
Roasted sea bass and pumpkin puree
with white wine sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

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.

秋を楽しむ フレンチ



シェフ 野口忠夫
Chef Tadao Noguchi

Autumn Special

10月
October

一般料金 11,000 円
Regular rate
割引料金 8,800 円
Discount rate

アミューズ Amuse-bouche

軽くスモークした秋刀魚・野菜・菊花のテリーヌ仕立て
Terrine of lightly smoked pacific saury and vegetables with chrysanthemum

茸のクリームスープに帆立貝のソテー アーモンド風味のカプチーノを添えて
Mushrooms cream soup and sauteed scallops, with almond-flavored foamed milk

生ハムで巻いたカツオにバジルの香り 小野菜のソースとともに
Bonito wrapped in raw ham with sweet basil and small vegetables sauce

国産牛サーロインのポワレに栗と栗麩を添えて グリーンペッパーソース
Pan-fried beef sirloin with chestnuts and awafu, green pepper sauce

モンブラン バニラアイスクリームを添えて
Mont Blanc with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

10/1^{TUE} - 11/30^{SAT}

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
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.