

Dinner Course

ディナーコース

September 9月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

フォアグラと無花果のコンポート
Foie gras and fig compote

高知県産真鯛とフルーツトマト、オリーブのサラダ
パルメジャーノレジャーノの塩味で
Salad of red sea bream from KOCHI,
fruit tomato and olive with Parmigiano-Reggiano

コンソメスープ
Consommé soup

金目鯛のポアレ デュクレソース
新潟産黒マイタケのフリット添え
Pan-fried KINMEDAI red bream sauce Dugléré
with deep-fried black MAITAKE mushroom from NIIGATA

国産牛サーロインのグリル 巨峰が入った赤ワインソース
温野菜添え

Grilled sirloin of domestic beef red wine sauce
with KYOHO grape with steamed vegetables

赤い果実のクランブルタルト シナモン香る焼きリンゴを添えて
Crumble tart of red fruits
with roasted apple cinnamon flavor

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



Course Menu B

¥7,700 (¥6,160)

本日のアミューズ
Amuse-bouche

スモークトラウト ズワイ蟹 ブロッコリーームスのテリース
サラダ添え
Terrine of smoked trout, snow crab and broccoli mousse
with salad



オマール海老のロースト カレー風味のアメリケーヌソース
大黒しめじと丸茄子
Roasted lobster Americaine sauce curry flavor
with DAIKOKU SHIMEJI mushroom and round eggplant

牛ヒレ肉のグリル 生黒胡椒ソースとマデラソース
温野菜添え
Grilled filet of beef with fresh black pepper sauce
and madeira sauce
with steamed vegetables



チーズとライチのムース アーモンドのプラリネ
Mousse of cheese and lychee with almond praline

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

表示料金に、サービス料10%を加算させていただきます。()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。

A 10% service charge will be added to the price for each item. 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.