

Dinner Course

ディナーコース

October 10月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ
Amuse bouche

ズワイ蟹のポットスティッカー シガースタイル 野菜のタブレ
キャビア飾り レモンソースと醤油ソース
Queen crabmeat potsticker cigar style
with vegetable taboulé and caviar
lemon sauce and soy sauce

ダブルコンソメスープ シェリー風味
Double consommé soup sherry flavor

白身魚のポアレ アメリケーヌソースとスパイスソース
キノアと豆のクミン風味
Pan fried white fish Americane sauce and original spice sauce
cumin flavored quinoa and beans

国産牛サーロインのグリル フランス産茸のクリーム煮と温野菜添え
芳醇な赤ワインソース
Grilled sirloin of domestic beef rich red wine sauce
with braised French mushrooms and steamed vegetables

キャラメルペアのクレームシブースト フルーツ添え
Crème chiboust of caramel pear with fresh fruits

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

フォアグラ、鶏ささみ、ポワローのテリーヌと茸のマリネ
トリュフヴァイネグレットソース
Terrine made with foie gras,
chicken breast fillet and poireau
with marinated mushrooms truffle vinaigrette sauce



オマール海老のロースト ゴボウのピューレ
マスタード風味の白ワインソース
Roasted lobster purée of edible burdock
with mustard flavored white wine sauce

牛ヒレ肉のグリル サルサレフォルとポートワインソース
温野菜添え
Grilled fillet of beef with salsa raifort and port wine sauce
with steamed vegetables



アップルケーキ クルミとレーズンのアクセント フルーツ添え
Apple cake with accent of walnuts and raisin with fresh fruits

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.