

Dinner Course  
ディナーコース

November 11月

SAKURA  
Restaurant

## Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

フォアグラテリーヌ キウイドレッシング  
Foie gras terrine, kiwi dressing

ホタテ貝のカルパッチョ チョリソーとパルメザンチーズ キャビア飾り  
ケッパーとオリーブのヴィネグレットソース  
Carpaccio of scallop with chorizo,  
Parmigiano-Reggiano and caviar  
vinaigrette sauce of capers and olive

コンソメスープ シェリー風味  
Consommé soup sherry flavor

天然真鯛のポアレ アンティボアソース  
磯の香りするヌードル添え  
Wild red sea bream poêle  
Antiboise sauce with sea flavored noodles

国産牛ヒレ肉のグリル カフェドパリ風 赤ワインソース  
季節の温野菜添え  
Grilled fillet of domestic beef café de Paris style  
red wine sauce and seasonal steamed vegetables

マロンとショコラのムース フルーツとシャーベット添え  
Mousse of chestnuts and chocolate with fresh fruits and sherbet

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。

## Course Menu B

¥7,700 (¥6,160)

本日のアミューズ  
Amuse bouche

赤パプリカとブランドードのミルフィーユ  
魚介風味のイカ墨ソースと色鮮やかなパセリのソース  
Millie-feuille of red paprika and brandade  
squid ink sauce and colorful parsley sauce

タマクエを使ったブイヤベース仕立て SAKURA 風  
柚子胡椒のルイユ添え  
Bouillabaisse of TAMAKUE and seafoods SAKURA style  
with rouille of YUZU-KOSHO

牛ヒレ肉のグリル 茸のパートをまとわせて マデラソース  
温野菜添え  
Grilled fillet of beef with mushrooms pate  
Madeira sauce with steamed vegetables

ルバーブとオレンジのパウンドケーキ フルーツ添え  
Pound cake of rhubarb and orange with fresh fruits

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

