

Dinner Course
ディナーコース

December 12月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

ピスタチオをまとったフォアグラテリーヌ バルサミコソース
Foie gras terrine with pistachio, balsamic sauce

オマール海老のカクテル仕立て 里芋のブランマンジェ
キャビア飾り
Taro blancmange with cocktail lobster and caviar

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

アンコウのムニエル 白子のベニエ ちぢみほうれん草添え
グリーンペッパー風味のサンモリッリョソース
Goosefish meunière and beignet of soft cod roe with spinach
San morillo sauce green pepper flavor

国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース 生黒胡椒
季節の温野菜添え
Grilled domestic beef sirloin
red wine sauce with fresh black pepper
and seasonal steamed vegetables

ラズベリーとチョコレートのムース ヘーゼルナッツのクランブル
Mousse of raspberry and chocolate
with crumble of hazelnut

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

クランベリーとナッツが入ったパテアンクルート
聖護院カブのピクルス ビーツドレッシング
Pâté en croûte of cranberry and nuts
beetroot dressing with pickled SHOGOIN turnip



宮城県産ホタテ貝のポアレ
ブルギニヨンバターとトマトソース
Japanese scallops (from MIYAGI prif.) poêler
Bourguignon butter and tomato sauce

牛ヒレ肉のグリル 和風ソース
レフォールと温野菜添え
Grilled fillet of beef
Japanese sauce with horseradish and steamed vegetables



ストロベリーとピスタチオのケーキ ベリーソース
Strawberry and pistachio cake, berry sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea