

Dinner Course
ディナーコース

May 5月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

オマール海老を添えたカブのスープ仕立て キャビア飾り
Lobster and Turnip Soup Style with Caviar

コンソメスープ 野菜と共に
Consommé Paysanne

イサキのポアレ 木更津産吊るしアサリとそのジュ
野菜のナーージュで
Pan-sauteed Grunt and Japanese Clam
with Vegetable Nage

国産牛ヒレ肉のグリル 生コショウソースとグリビッシュソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef
Fresh Pepper Sauce and Gribiche Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables

ラズベリーとアールグレイのムース フレッシュフルーツ添え
Mousse of Raspberry and Earl Grey Tea
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。

Course Menu B

¥7,700 (¥6,160)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

ジャンボンペルシエと彩りサラダ
ヴィネグレットシトロンキャビア
Jambon Percillé and Colorful Salad
with Vinaigrette Citron Caviar

ホタテのポアレ エスカルゴの煮込み
ブルギニヨンバターソース
Pan-sauteed Scallops with Braised Escargot
Bourguignonne Butter Sauce

牛ヒレ肉のグリル
白味噌とアーモンドのソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
White-Miso and Almond Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables

ガトーサンマルク
Gâteau Saint-Marc

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

