

June 6月

SAKURA
Restaurant

Dinner Course
ディナーコース

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

鮎のコンフィ デイル風味 蓼のヴィネグレット キャビア飾り
Confit of Sweetfish "AYU" Dill Flavor
and Green Vinegar of Smartweed with Caviar



コンソメスープ 野菜と共に
Consommé Paysanne

メバルのポアレ フレッシュハーブのヴェルデュレットソース
Pan-sauteed Rockfish Verudrette Sauce of Fresh Herbs

国産牛ヒレ肉のグリル エシャロット赤ワインソース
旬の野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef
Red Wine Sauce with Shallot
with Steamed Seasonal Vegetables



ライムとグリオットチェリーのムース フルーツ飾り
フランボアーズソース
Mousse of Lime and Griotte Cherry
Framboise Sauce 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

チキンパテ サラダ仕立て トリュフと生ハム
レモンのクリームソース
Chicken Pâté Salad Style with Truffle and Prosciutto
Lemon Cream Sauce

白身魚のバプール ソースヴェルジュ
ヒゴムラサキ添え
Steamed White Fish Vierge Sauce
with Higomurasaki (Eggplant)

牛ヒレ肉のグリル ゴルゴンゾーラソースとフォンドボーソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Gorgonzola Sauce and Fond de Veau Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables

アプリコットとピスタシュクリームของタルト
ローストピスタチオとパパイヤ
Tart of Apricot and Pista Cream Puff
with Roasted Pistacchio and Fresh Papaya

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

