

Dinner Course

ディナーコース

September 9月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

穴子の赤ワイン煮込み ライスサラダとゴボウのフリット トリュフ飾り
Simmered Conger Eel with Red Wine with Rice Salad,
Deep-fried Burdock Root and Truffle Decoration

コンソメスープ 蓴菜入り
Consommé Soup with JUN-SAI Water Shield

舌平目のムニエル 九条ネギのブルノアゼット
ひよこ豆と白ごまペースト添え
Sole Meuniere
Brown Butter Sauce with KUJO Green Onion
with Garbanzo Beans and Sesame Paste

国産牛ヒレ肉のグリル 巨峰が入った赤ワインソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef
Red Wine Sauce with KYO-HO Grape
with Steamed Seasonal Vegetables

チョコレートクランブルケーキ イチジクとクルミ
マロンクリームのアクセント
Chocolate Crumble Cake with Fig and Walnuts
Chestnuts Cream Decoration

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

チキンパテとハモンセラノ 黒舞茸のマリネ ドライえのき
Chicken Pâté and Jamon Serrano
with Marinated Black MAITAKE Mushrooms
and Dried ENOKITAKE Mushrooms

目鯛のポアレ 大黒しめじのグリル サフランソース
Pan-fried Japanese Butterfish
and Grilled DAIKOKU-SHIMEJI Mushrooms
Saffron Sauce

牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Bercy Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables

青りんごとレモンのムース オレンジ風味のマスカルポーネ
ベリーソース
Mousse of Green Apple and Lemon
with Mascarpone Cheese Orange Flavor
Berry Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

