

Dinner Course

ディナーコース

October 10月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

サーモンマリネと野菜のテリーヌ モザイク仕立て
キャビアとライムキャビア
Terrine of Marinated Salmon and Vegetables, Mosaic Pattern
with Caviar and Lime Caviar



コンソメスープ
Consommé Soup

白身魚のポアレ 黒舞茸のクルート デュクレソース
Pan-fried White Fish
and Black MAITAKE Mushroom Croûte
Dugléré Sauce

国産牛サーロインのグリル ポルチーニ茸のアラクレーム
赤ワインソース 旬の温野菜添え
Grilled Domestic Beef of Sirloin with Porcini à la Crème
Red Wine Sauce and Steamed Seasonal Vegetables



栗とキャラメルのみース サフラン風味の梨のコンポート
Mousse of Chestnuts and Caramel
with Saffron Flavored Pear Compote

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

牡蠣のムニエル キャベツのブレゼ トリュフ飾り
セミドライトマトソース
Oyster Meunière with Braised Cabbage with Truffle
and Semi-dried Tomato Sauce

太刀魚のポアレ 香草風味のブルブランソース
Pan-fried Hairtail Fish
Herb Flavored Beurre Blanc Sauce

牛ヒレ肉のグリル 和風ゴマソース
下仁田ネギと温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Japanese Sesami Sauce
with SHIMONITA Leek and Steamed Seasonal Vegetables

オレンジ風味のレアチーズケーキ リンゴ飾り ベリーソース
No-bake Cheese Cake Orange Flavor
with Apple Decoration
Berry Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

