

## Dinner Course

ディナーコース

June 6月

# SAKURA

Restaurant

## Course Menu A

¥13,340 (¥10,672)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

アユのコンフィ フェネル風味 蓼のヴィネグレット キャビア飾り  
Confit of Sweetfish "AYU" Fennel Flavor  
and Green Vinegar of Smartweed, Caviar Decoration

コンソメスープ タピオカ入り  
Consommé Soup with Tapioca

ラングスティーヌと帆立 サフランソース  
ローストそばの実のアクセント  
Langoustine and Scallop, Saffron Sauce  
with Roasted Buckwheat

国産牛サーロインのグリル 森の黒真珠風味のソース  
旬の温野菜添え  
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Black Truffle Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetables

パッションフルーツのムースとフルーツババロアのケーキ  
さくらんぼ添え エスプレッソシートとマスカルポーネ  
Passion Fruit Mousse and Fruit Bavaois Cake  
with Fresh Cherry  
and Mascarpone Cheese with Espresso Sheet

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

¥8,489 (¥6,792)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

チキンレバームースとレーズンのセルクル仕立て  
コンテチーズサブレ 黒舞茸のマリネ トリュフ飾り  
Chicken Liver Mousse and Raisins  
with Comté Cheese Sablé  
with Marinated Black Mushroom, Truffle Decoration

スズキのポアレ ヴェルデュレットソース ラタトゥイユ添え  
Pan-fried Sea Bass  
Verdulette Sauce with Ratatouille

牛ヒレ肉のグリル マデラソース 仕上げにバタックペッパー  
旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef  
Madeira Sauce with Batak Pepper  
with Steamed Seasonal Vegetables

ガトーアプリコットクランブル ヨーグルトチュイル飾り  
Apricot Crumble Cake with Yogurt Tuile

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

