

Dinner Course
ディナーコース

October 10月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥13,340 (¥10,672)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

オマール海老とクスクスタブレ 魚介のジュレと蕪のブルーテ
キャビアとそばの実飾り

Lobster and Couscous Taboule
with Crustacean Jelly, Turnip Velouté
with Caviar and Buckwheat Berry Decoration

コンソメスープ 松茸を浮かべて
Consommé Soup with Matsutake Mushroom

金目鯛のポアレ 赤パプリカソース 菊芋ペースト
Pan-fried Red Bream
Red Paprika Sauce with Jerusalem Artichoke Paste

国産牛ヒレ肉のグリル 黒舞茸のアラクレームと赤ワインソース
季節の温野菜添え

Grilled Fillet of Domestic Beef
Red Wine Sauce with Black Maitake Mushroom Cream
and Steamed Seasonal Vegetable

ミントとラズベリーのムース ナッツクランブルとリンゴ飾り
Mousse of Mint and Raspberry
Crumble Nuts and Apple 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

¥ 8,989 (¥ 7,292)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

蝦夷鹿肉のテリーヌ
ウイキョウ香るオレンジと彩りサラダ トリュフ飾り
EZO Venison Terrine
with Fennel Flavored Orange and Colorful Salad,
Caviar Decoration

太刀魚ポアレ 白ワインソース 菊芋ペースト
Pan-fried Hairtail Fish
White Wine Sauce with Jerusalem Artichoke Paste

牛ヒレ肉のグリル マデラ酒香るソース
グリーンペッパーのアクセント 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Madeira Sauce Green Pepper Decoration
with Steamed Seasonal Vegetable

クランブルパタート 柿と抹茶アングレーズソース
Crumble Patate with Persimmon,
Matcha Anglaise Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

