

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

October **10**月

SAKURA
Restaurant

フレンチ会席
French Kaiseki Course
¥22,000 (¥17,600)



【3日前までのご予約】
Reservation Required at least 3 days before

ズワイ蟹のサラダ ワンスプーンスタイル
Snow Crab Salad

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 トリュフとそばの実飾り
Lobster and Couscous Taboule with Crustacean Jelly, Turnip Velouté
with Truffle and Buckwheat Berry Decoration

フォアグラのソテー ハニーヴィネガーソース バターナッツピューレ
Sautéed Foie Gras, Honey Vinegar Sauce, Butternut Puree

ダブルコンソメスープ 松茸入り
Double Consommé Soup with Matsutake Mushroom

鮮魚のポアレ フヌイユ香る手長エビ添え キャビアと赤パプリカのソース 菊芋ペースト
Pan-fried Fresh Fish, Fennel Flavored Scampi Shrimp
with Caviar and Jerusalem Artichoke Paste, Paprika Sauce

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 季節の温野菜をあしらって
Grilled Fillet of Domestic Beef, Red Wine Sauce
with Black Maitake Mushroom Cream and Steamed Seasonal Vegetable

フロマージュ3種 または フロマージュブラン ベリーソース
Assorted Cheese (3 kinds) or Fromage Blanc Berry Sauce

本日のシェフおすすめデザート
Today's Chef's Recommended Dessert

コーヒーまたは紅茶、小菓子
Coffee or Tea with Petit Four

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。

A 10% service charge will be added to the price for each item. Special prices are applicable for IHJ members.

We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand. Photos are for illustrative purposes.