

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

¥24,900 (¥19,920)

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



ハモンセラーノのサラダ トリュフ飾り
Jamón Serrano Salad Truffle Decoration

和の風味漂う四万十鰻とライスサラダのセルクル仕立て
Eel (from Shimanto) Japanese Flavor and Rice Salad

牡蠣のグラタン『カークパトリック』
Oyster Gratin "Kirkpatrick"

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

白身魚のポアレ セロリラブピュレ 香り豊かなフェネルソース
Pan-fried White Fish with Celeriac Puree, Fragrant Fennel Sauce

黒毛和牛ヒレ肉のロースト 旬の温野菜添え 燻製塩、山葵、生姜ソースで
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable
Smoked Salt, Wasabi and Ginger Sauce

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

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

表示料金には、消費税、サービス料15%が含まれています。()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。

The prices include consumption tax and a 15% service charge. 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.