

Dinner Course

ディナーコース

November 11 月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

カンパチのカルパッチョ仕立て キャビア飾り
山葵風味のジェノバソース

Amberjack Carpaccio Style
Wasabi Flavored Genoese Sauce, Caviar Decoration

クラシックなコンソメスープ 松茸入り
Classic Consommé Soup with Matsutake Mushroom

白子のムニエルと鮮魚のソテー ハーブ香るヴェルデュレットソース
Soft Fish Roe Meunière and Sauteed Seasonal Fish
Verdurette Sauce Herb Flavor

国産牛サーロインのグリル エシャロット赤ワインソース
かぼちゃのチーズケーキ風と温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef,
Red Wine Sauce with Shallot with Pumpkin Cheese Cake
and Steamed Seasonal Vegetable

抹茶マロンムースとミニモンブラン
ヘーゼルナッツのクランブルとフランボアーズソース
Matcha and Chestnut Mousse with Mont Blanc Cake
Hazelnut Crumble and Raspberry Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



表示料金には、消費税、サービス料 15%が含まれております。()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

¥10,500 (¥8,400)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

合鴨ロースト トリュフ飾り
ロックフォールソース サラダ添え
Roasted Duck, Roquefort Sauce with Salad
Truffle Decoration

高知県産ブリのポアレ シャリアピンソース
アーモンドのアクセント
Pan-fried Japanese Amberjack (from Kochi pref.)
Chaliapin Sauce, Almond Decoration

牛ヒレ肉のグリル マデラ酒風味ソース
かぼちゃのチーズケーキ風と温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce
with Pumpkin Cheese Cake
and Steamed Seasonal Vegetable

ガトー・ボム・ジャンジョンブル キャラメルソース
サフラン香る梨のコンポート
Apple and Ginger Cake, Caramel Sauce
with Pear Compote Saffron Flavor

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

