

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

November **11** 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



合鴨ロースト ロックフォールチーズソース  
Roasted Duck, Roquefort Cheese Sauce

鹿児島県産カンパチのカルパッチョ仕立て 山葵風味のジェノバソース  
Amberjack (from Kagoshima Pref.) Carpaccio Style, Wasabi Flavored Genoese Sauce

牡蠣のベーコン巻きとアワビ茸のソテー ブルギニヨンバター  
Sautéed Oyster wrapped in Bacon and Abalone Mushroom, Bourguignon Butter

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

白子のムニエルと鮮魚のソテー かぼちゃのチーズケーキ添え 柑橘で爽やかなシャリアピンソース  
Soft Fish Roe Meunière and Sautéed Seasonal Fish  
with Pumpkin Cheese Cake, Chaliapin Sauce Citrus Flavor

黒毛和牛ヒレ肉のロースト 旬の温野菜を添えて 燻製塩、柚子胡椒、生姜ソースで  
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable  
Smoked Salt, Yuzu Pepper 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.