

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

March 3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



パテドカンパーニュ セロリのピクルス 桜香るフロマージュブラン
Pate de Campagne with Celery Pickles, Sakura Flavored Fromage Blanc

鮮魚のカルパッチョ ワカサギの変わり揚げ、芽ネギと茗荷をあしらって
Fresh Fish Carpaccio and Japanese Pond Smelt Fritter Chef Style
with Young Green Onion and Myoga Japanese Ginger

フォアグラのソテー 甘酸っぱいメリメロフルーツソース
Sautéed Foie Gras, Méli Mélo Fruit Sauce

ウニを飾った洋風茶碗蒸し仕立て
Japanese Steamed Egg Custard Western Style with Sea Urchin

つぶ貝と桜鯛のポアレ 貝とサフランの香り豊かなスープ仕立て
Pan-fried Sakura Cherry Bass and Whelk with Rich Flavor Soup of Sakura Shrimp and Saffron

黒毛和牛ヒレ肉のロースト 旬の温野菜を添えて 胡麻ソース、天日塩とレモンで
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable
Sesame Flavored Japanese Sauce, Sun-dried Salt and Lemon

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.