



**SAKURA
Lunch & Dinner**

レストランSAKURA
ランチ&ディナー

3月21日~4月9日

March 21 → April 9

SAKURA
Restaurant

桜コース

SAKURA Course Menu

¥20,872 (¥16,698) [税・サ込]

【要予約 / Reservation Required】



ハモンセラノとホワイトアスパラガス レモンクリーム
Jamon Serrano and White Asparagus, Lemon Cream

富士アトランティックサーモンのミ・キュイ アーモンドと春菊をまどって
キャビア飾り アンティポワーズソース
Half-baked Fuji-atlantic Salmon with Almond and Crown Daisy
Antibes Style Sauce, Caviar Decoration

琥珀色のコンソメスープ 桜百合根を飾って
Consommé Soup with Sakura Lily Bulb

甘鯛のポアレ そら豆とポワローピュレ 桜エビ入り白ワインソース
Pan-fried Tilefish with Fava Bean and Leek Puree, White Wine Sauce with Sakura Shrimp

国産牛ヒレ肉のグリル フォアグラ添え ペリゲーソース 春の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef with Foie Gras
Périgueux Sauce with Steamed Spring Vegetable

フランボアーズオペラ あまおうのアイス添え 白イチゴとヘーゼルナッツのクランブル
Raspberry and Opera Cake with AMAOU Strawberry Ice Cream
White Strawberry and Hazelnut Crumble

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.