

Dinner Course
ディナーコース

May 5月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

アオリイカとインゲンのサラダ グリーンビーンズのテリーヌ添え
トリュフ飾り

Bigfin Reef Squid and Green Bean Salad
with Green Bean Terrine
Truffle Decoration

クラシックなコンソメスープ タピオカ入り
Classic Consommé Soup with Tapioca

イサキのロースト オレンジとホワイトセロリのサラダ飾り
フェネルの香り豊かなソース
Roasted Threeline Grunt with Orange and White Celery Salad
Rich Flavored Fennel Sauce

国産牛サーロインのグリル 仏手柑ソースとレフォールサルサ
温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Bushukan Citrus Sauce
with Horseradish Salsa with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・ショコラ・トンカ キャラメルソース ナッツとフルーツ飾り
Mousse of Tonka Chocolate, Caramel Sauce
Fresh Fruit and Nuts Decoration

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。

SAKURA

Restaurant

Course Menu B

¥11,000 (¥8,800)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

マグロとビーツのタルタル 山葵ペースト
レーズン入りライブレッド添え キャビア飾り
Tuna and Beet Tartar with Wasabi Paste
and Raisin Rye Bread
Caviar Decoration

カサゴのポアレ 酒盗の塩味が効いたバターソース
ラタトゥイユを添えて
Pan-fried Marbled Rockfish
Butter Sauce with Salt-pickled Bonito Guts
and Ratatouille

牛ヒレ肉のグリル
トマトとバルサミコが入ったイタリアンソース
温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Italian Sauce with Tomato and Balsamic
with Steamed Seasonal Vegetable

フランボアーズムース ライチのアクセント ぶどうゼリー飾り
Raspberry Mousse, Lychee and Grape Jelly Decoration

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



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.