

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

May 5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



マグロとビーツのタルタル キャビア飾り レーズン入りライブレッドのカナッペ
Tuna and Beet Tartar with Raisin Rye Bread, Caviar Decoration

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 カラスミを散らして
Bigfin Reef Squid and Green Bean Salad with Green Bean Terrine, Dried Mullet Roe Decoration

フォアグラのソテー 苺の香り バルサミコソース
Sautéed Foie Gras, Balsamic Sauce Strawberry Flavor

冷製コンソメスープ『パリ・ソワール』
"Paris Soir" Cold Consommé and Potato Cream Soup

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 酒盗の塩味が効いたバターソース
Roasted Threeline Grunt with Orange and White Celery Salad
Butter Sauce with Salt-pickled Bonito Guts

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
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Bushukan Citrus Sauce with Horseradish Salsa

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.