

Dinner Course
ディナーコース

July 7月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

穴子のブレゼ 赤ワイン風味 トリュフ飾り ライスサラダ添え
Braised Conger Eel Red Wine Flavor
with Rice Salad Truffle Decoraion

冷製コンソメと桃のクリームスープ
Cold Consommé and Peach Cream Soup

イサキのポアレ アメリケーヌソース
ホワイトコーンのガレット添え
Pan-fried Threeline Grunt
American Sauce with White Corn Gallette

国産牛サーロインのグリル グリビッシュソース 温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Gribiche Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

レモンタルト 柑橘とブドウのカンパリゼリー添え
フランボワーズソース
Lemon Tart
and Campari Flavored Jelly with Citrus and Grape
Raspberry Sauce

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。

Course Menu B

¥ 11,000 (¥ 8,800)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

海老と春菊、帆立のテリーヌ 和野菜のサラダ
キャビア飾り 味噌ドレッシング
Terrine of Shrimp, Crown Daisy and Scallop
with Japanese Vegetable Salad,
Miso Dressing, Caviar Decoration

真鯛のベニエ サラダ仕立て
バジル風味のピストソース
Red Sea Bream Beignet Salad Style,
Basil Flavored Pistou Sauce

牛ヒレ肉のグリル
フレッシュエストラゴン香るフォンドボーソース
温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Fond de Veau Sauce Fresh Estragon Flavor
with Steamed Seasonal Vegetable

ガトーバスク スイカのコンポート ベリーソース
Gâteau Basque with Watermelon Compote,
Berry Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

