

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

June 6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



和風合鴨ロースト 枝豆と茄子のバルサミコモマリネ
Roasted Duck Japanese Style with Green Soybean and Balsamic Marinated Eggplant

鰻のベニエ 梅ジャムと明日葉ピュレ アスパラガスとハモンセラーノ トリュフ飾り
Sea Eel Beignet with Ume Jam and Ashitaba Leaf Puree
Asparagus, Hamon Serrano and Truffle Decoration

オマール海老のロースト アンチョビクリームソース キャビア飾り
Roasted Lobster, Anchovy Cream Sauce Caviar Decoration

フォアグラ風味のコンソメロワイヤル
Consommé Soup Royal Style Foie Gras Flavor

スズキのポアレ サフラン香る魚介ソース チーズリゾットを敷いて
Pan-fried Japanese Sea Bass, Seafood Sauce Saffron Flavor with Cheese Risotto

国産牛サーロインのグリル 朝倉山椒と青唐辛子のペースト 生姜風味の和風ソース 温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Asakura Japanese Pepper and Green Chili Paste
Ginger Flavored Japanese Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

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.