

Dinner Course
ディナーコース

September 9月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,800 (¥12,640)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

カンパチのカルパッチョ 乳酸菌畑で育ったセリのクーリ
バルサミコソース カラスミを散らして
Amberjack Carpaccio with Japanese Parsley
(from lactic acid bacteria field) Coulis
Balsamic Sauce, Dried Mullet Roe Decoration

コンソメスープ シェリー風味 タピオカ入り
Consommé Soup Sherry Flavor with Tapioca

舌平目のムニエル 九条ネギと仔牛のジュのバターソース
Sole Meunière, Kujo Green Onion
and Veal Broth Butter Sauce

国産牛サーロインのグリル
トマト、牛舌肉などが入ったザンガラソース 温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Zangara Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

マンゴーとライチのムース 無花果のコンポート添え
フランボアーズとマンゴーの二色ソース
Mango and Lychee Mousse with Fig Compote
Raspberry and Mango 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

真鯛とワカメのタルタル セルクル仕立て
シュールージュマリネ キャビア飾り
Red Sea Bream and Wakame Seaweed
Tartar Circle Style
with Marinated Red Cabbage Caviar Decoration

ホウボウのポアレ
ドライトマトのサルサとアーティチョークのピューレ
Pan-fried Gurnard,
Dried Tomato Salsa and Artichoke Puree

牛ヒレ肉のグリル 白ごま和風ソース 海老芋飾り
温野菜添え
Grilled Fillet of Beef,
White Sesame Sauce Japanese Style with Ebi-imo Taro
with Steamed Seasonal Vegetable

ガトーショコラ レッドカラントのコンフィチュール
メレンゲ飾り
Chocolate Cake with Red Currant Confiture
Meringue Decoration

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

