

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

September 9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



ハモンセラノと人参のギモーヴのピンチョス
Pinchos, Jamón Serrano and Carrot Marshmallow

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 バルサミソース
Amberjack Carpaccio with Japanese Parsley (from lactic acid bacteria field) Coulis
Balsamic Sauce

オマール海老のサラダ そのジュのジュレとアーティチョークのピュレ
Lobster Salad with the Broth Jelly and Artichoke Puree

ダブルコンソメスープ タピオカ入り
Double Consommé Soup with Tapioca

舌平目のグラタン仕立て『ボンファン』
Sole "Bonne Femme" Gratin Style

国産牛サーロインのグリル 温野菜添え 天日塩とレモン、白ごま和風ソースで
Grilled Sirloin of Domestic Beef with Steamed Seasonal Vegetable
White Sesame Sauce Japanese Style, Sun-dried Salt and Lemon

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.