

Dinner Course  
ディナーコース

October 10月

SAKURA  
Restaurant

Course Menu A

¥15,800 (¥12,640)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

北海道産ツブ貝のマリネ 蕪のブルーテ キャビアとイクラ飾り  
Marinated Whelk (from Hokkaido) with Turnip Veloute,  
Caviar and Salmon Roe Decoration

コンソメスープ シェリー風味 松茸入り  
Consommé Soup Sherry Flavor with Matsutake Mushroom

北海道産帆立貝とポルチーニ茸のフリカッセ トリュフの香り  
Fricassee Scallop (from Hokkaido) and Porcini Mushroom,  
Truffle Flavor

国産牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー  
バタックペッパーの香り 温野菜添え  
Grilled Fillet of Domestic Beef, Bercy Sauce  
Badak Pepper Flavor with Steamed Seasonal Vegetable

抹茶ムース 柿とパイナップルのマリネ  
きな粉のブルドネージュ飾り 抹茶ソース 黒蜜のアクセント  
Matcha Green Tea Mousse  
with Marinated Persimmon and Pineapple,  
Kinako (soybean flour) Snow Ball,  
Matcha Sauce with Brown Sugar Syrup

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

合鴨とフォアグラのパテ  
林檎と葡萄のジュレとディル風味のサワークリーム  
トリュフ飾り  
Duck and Foie Gras Pate with Apple and Grape Jelly,  
Sour Cream Dill Flavor  
Truffle Decoration

目鯛のソテー 茸のフォンダンのせ ナンチュアソース  
Sauteed Japanese Butterfish with Mushroom Fondant,  
Nantua Sauce

牛ヒレ肉のグリル マデラ酒香るソース  
温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

アーモンドタルト マロンシャンティ  
キャラメルバナナ添え かぼちゃソース  
Almond Tart and Marron Chantilly with Caramel Banana,  
Pumpkin Sauce

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



コースをご注文の方のみ、  
牡蠣のグラタン『カークパトリック』を  
追加¥3,036( ¥2,429)にてご注文いただけます。

Only for the guest ordering Course Menu,  
Oyster Gratin "Kirkpatrick" is available  
for an extra 3,036 yen (2,429 yen)



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.