

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

October 10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



ハモンセラーノ 林檎と葡萄のジュレ  
Jamón Serrano with Apple and Grape Jelly

北海道産ツブ貝のマリネ ポタン海老のサラダ  
Marinated Whelk (from Hokkaido pref.) with Spot Prawn

牡蠣のグラタン『カークパトリック』  
Oyster Gratin "Kirkpatrick"

ダブルコンソメスープ 松茸入り  
Double Consommé Soup with Matsutake Mashroom

北海道産帆立貝とボ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 フォアグラを添えて 温野菜  
天日塩とレモン、山葵醤油 または 芳醇な赤ワインソース  
Grilled Fillet of Domestic Beef with Foie Gras and Steamed Seasonal Vegetable  
Sun-dried Salt and Lemon, Wasabi Soy Sauce or Rich Red Wine Sauce

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.