

April 4月

Dinner Course

ディナーコース

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,800 (¥12,640)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

サーモンマリネとケール リンゴのゼリー寄せ ブルターニュ風
イクラとカラスミ添え 山葵の葉飾り
Marinated Salmon and Kale with Apple Jelly Brittany Style,
Salmon Roe, Dried Mullet Roe and Wasabi Leaf Decoration

コンソメスープ シェリー風味
Consommé Soup Sherry Flavor

鯖のムニエル 酒盗のバターソース 菊芋ペースト
Japanese Spanish Mackerel Meunière,
Shuto-flavored Butter Sauce with Jerusalem Artichoke Paste

国産牛サーロインブロックのロースト 菜の花と香草ソース
パルメジャーノと温野菜添え
Roasted Sirloin of Domestic Beef,
Canola Flower and Herb Sauce
with Parmigiano Reggiano and Steamed Seasonal Vegetable

ホワイトチョコレートのムース オレンジ風味 ブルーベリーソース
White Chocolate Mousse Orange Flavor, Blueberry 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

¥ 11,500 (¥ 9,200)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

ホタルイカとひよこ豆のタルティーヌ イクラ添え
そら豆とスナップエンドウ飾り
Firefly Squid and Chickpea Tartine, Salmon Roe,
Fava Bean and Snap Pea Decoration

メバルのポアレ フェネルソース
北海道産熟成じゃがいものリヨネーズ ローズマリーの香り
Pan-fried Japanese Rockfish, Fennel Sauce
Lyonnaised Mashed Potato (from HOKKAIDO)
Rosemary Flavor

牛ヒレ肉のグリル プラムソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Plum Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

ココナッツとパッションマンゴーのムース
マンゴーソース
Coconut and Passion Mango Mousse
with Mango Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



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.