

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

April 4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



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

豊洲市場からの鮮魚のカルパッチョ
Freshly Caught Fish (direct from the Toyosu Market) Carpaccio

フォアグラテリーヌ 苺とバルサミコソース レーズンとクルミのライブレット添え
Foie Gras Terrine, Strawberry and Balsamic Sauce with Raisin and Walnut Rye Bread

ダブルコンソメスープ シェリー風味
Double Consommé Soup Sherry Flavor

金目鯛のポアレ 酒盗のバターソース 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 Kinmedai Red Bream, Shuto-flavored Butter Sauce
Lyonnais Matured Potato(from HOKKAIDO) Rosemary Flavor

国産牛サーロインブロックのロースト パルメジャーノと温野菜添え 天日塩とレモン 菜の花と香草ソース
Roasted Sirloin of Domestic Beef with Parmigiano Reggiano and Steamed Seasonal Vegetable
Sun-dried Salt and Lemon, Canola Flower and Herb 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.