

# SAKURA ディナーコース

## SAKURA Dinner Course

### 《アミューズ / Amuse》

桜鯛のベニエ しば漬けタルタルソース

桜のマカロン 生ハムとクリームチーズ

帆立貝のタルタルと桜海老のタルトレット

SAKURA Trout Beignet with SHIBA-Pickles Tartare Sauce

SAKURA Macaron with Prosciutto Mousse

Scallop on SAKURA Shrimp Tartelette

### 《前菜 / Appetizer》

サーモンの燻製と紅心大根のマリネ 桜パスタ

フランボワーズのドレッシング

Smoked Salmon with Marinated Red DAIKON

and SAKURA Pasta Salad

served with Raspberry Dressing

### 《魚料理 / Fish》

金目鯛のバプール ホワイトアスパラガスのソテー

シャンパンニュソース

Steamed Alfonsino with Sautéed White Asparagus

and Champagne Sauce

### 《肉料理 / Meat》

黒毛和牛ロース肉の塩釜焼 桜風味 筍のローストと根セロリ

SAKURA Salt-Crusted Wagyu Beef Loin

with Roasted Bamboo Shoot and Celeriac

### 《デザート / Dessert》

ブランマンジェと道明寺粉 さくらももいちご

Blanc-Manger with Coarse Rice Powder and Strawberries

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥ 12,800



サーモンの燻製と紅心大根のマリネ 桜パスタ  
フランボワーズのドレッシング  
Smoked Salmon with Marinated Red DAIKON  
and SAKURA Pasta Salad  
served with Raspberry Dressing



黒毛和牛ロース肉の塩釜焼 桜風味  
筍のローストと根セロリ  
SAKURA Salt-Crusted Wagyu Beef Loin  
with Roasted Bamboo Shoot and Celeriac

# Miyako ディナーコース

## Miyako Dinner Course



### 《アミューズ / Amuse》

アスパラガスのポタージュ  
Creamy Asparagus Soup

### 《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

桜鯛のベニエ しば漬けのタルタルソース	SAKURA Trout Beignet with SHIBA-Pickles Tartare Sauce
桜マカロンと生ハムのムース	SAKURA Macaron with Prosciutto Mousse
甘海老と帆立貝 桜海老のタルトレット	Pink Shrimp and Scallop on SAKURA Shrimp Tartelette
サーモンのマリネ ピンクグレープフルーツのゼリー	Marinated Salmon with Pink Grapefruit Jelly
紅ズワイガニとジャガイモのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab and Potato Croquette with Aurora Sauce

### 《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て  
Seafood Bouillabaisse

### 《肉料理 / Meat》

仔羊のロースト ラタトウイユ添え ジュのソース  
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy  
または / or  
国産牛のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

### 《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス  
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥8,800



仔羊のロースト ラタトウイユ添え ジュのソース  
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy



国産牛のグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

## 国産牛ローストビーフ ディナーコース Roasted Japanese Beef Dinner Course



《アミューズ / Amuse》  
アスパラガスのポタージュ  
Creamy Asparagus Soup

《前菜 / Appetizer》  
季節のアペタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

桜鯛のベニエ しば漬けのタルタルソース	SAKURA Trout Beignet with SHIBA-Pickles Tartare Sauce
桜マカロンと生ハムのムース	SAKURA Macaron with Prosciutto Mousse
甘海老と帆立貝 桜海老のタルトレット	Pink Shrimp and Scallop on SAKURA Shrimp Tartelette
サーモンのマリネ ピンクグレープフルーツのゼリー	Marinated Salmon with Pink Grapefruit Jelly
紅ズワイガニとジャガイモのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab and Potato Croquette with Aurora Sauce

《スープ / Soup》

本日のポタージュ  
Today's Soup

《魚料理 / Fish》

本日の魚料理 (+¥1,000)  
Fish of the Day (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース  
Roasted Japanese Beef  
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

《デザート / Dessert》  
タルトタタンとバニラアイス  
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《食後のお飲み物》  
コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,800

# California ディナーコース

## California Dinner Course



### 《アミューズ / Amuse》

アスパラガスのポタージュ  
Creamy Asparagus Soup

### 《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

桜鯛のベニエ しば漬けのタルタルソース	SAKURA Trout Beignet with SHIBA-Pickles Tartare Sauce
桜マカロンと生ハムのムース	SAKURA Macaron with Prosciutto Mousse
甘海老と帆立貝 桜海老のタルトレット	Pink Shrimp and Scallop on SAKURA Shrimp Tartelette
サーモンのマリネ ピンクグレープフルーツのゼリー	Marinated Salmon with Pink Grapefruit Jelly
紅ズワイガニとジャガイモのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab and Potato Croquette with Aurora Sauce

### 《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。  
Please Choose one main dish from below

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

近江鴨のロースト 人參のピューレ 仁淀川山椒の香り  
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

国産牛のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

### 《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス  
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 6,800



本日の魚のポワレと野菜のブレゼ  
ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish  
with Braised Vegetables and White Butter Sauce



近江鴨のロースト  
人參のピューレ 仁淀川山椒の香り  
Roasted Duck Breast  
with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper