

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》

金目鯛のバブール ホワイトアスパラガスのソテー
シャンパーニュソース
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	Marinated Salmon with Pink Grapefruit Jelly
ピンクグレープフルーツのゼリー		
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 ラタトゥイユ添え 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 ラタトゥイユ添え 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	Marinated Salmon with Pink Grapefruit Jelly
	ピンクグレープフルーツのゼリー	
紅ズワイガニ	とジャガイモのクロケット	Red Snow Crab and Potato Croquette
	オーロラソース	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	Marinated Salmon with Pink Grapefruit Jelly
ピンクグレープフルーツのゼリー		
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 人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

国産牛のグリユ 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
人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast
with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper