

OHANAMI DINNER COURSE

¥7,700 ~

SAKURA ASSORTED APPETIZER BOX

ノルウェーサーモンのショーフロワ ビーツ風味
Norwegian Salmon Coated with Beats Sauce

イイダコとジャガイモのパイ包焼き
Baked Potato Pie with Octopus

赤海老のタルタルと米のチュイル
Shrimp Tartar with Rice Cookie

ホタルイカの燻製と蓬のクロッカ
Smoked Firefly Squid and Mugwort Croquant

釜揚げシラスとグリーンピースのタルト
Boiled Whitebait and Green Peas Tart

鶏レバーとレーズンのムース
Liver Mousse with Raisin

HORS-D' OEUVRE

蛤とブロッコリーのラヴィオリ
Clam and Broccoli Ravioli

POISSON

真鯛のヴァプール 桜の香りのコンソメ仕立て
Steamed Sea Bream with SAKURA Consommé

VIANDE

以下より一品をお選びください。
Please choose one dish from the following.

茸のムースを詰めた健味どりのロースト ソースシュプレーム
Roasted Chicken Breast and Mushroom Mousse with Supreme Sauce

国産牛フィレ肉のロースト ジュドブッフ ふきのとう風味 (+¥2,200)
Roasted Domestic Beef Tenderloin with Japanese Butterbur (+¥2,200)

DESSERT

柚子香る苺のタルト 桜のグラス
Strawberry Tart with Yuzu Citrus Flavor, SAKURA Ice Cream

コーヒー
Coffee

