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 イイダコとジャガイモのパイ包焼き Norwegian Salmon Coated with Beats Sauce

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ン 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





※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、

ぶ良がになるプレル・ことが13つのの日本は、 あらかじめスタッフまでお申し付けください。 ※料金は税込みとなります。別途、サービス料13%を頂戴いたします。 ※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge. *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.