

## À la carte

# SAKURA

### 前菜 **Appetizers** — Restaurant

生ハムと野菜のサラダ仕立て

Raw ham and vegetables with salad ¥1,944 (¥1,555)

昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 桜のドレッシング

Kombu marinated sea bream carpaccio with cherry blossom dressing ¥2,376 (¥1,900)



低温調理したサーモン レモンクリーム  
パスティス風味のイクラを添えて

Slow-cooked marinated salmon served with lemon cream and salmon roe ¥2,592 (¥2,073)

低温調理したサーモン レモンクリーム  
パスティス風味のイクラを添えて  
Slow-cooked marinated salmon  
served with lemon cream and salmon roe

### スープ **Soup** —

カリフラワーのクリームスープ カプチーノ仕立て

Cauliflower cream soup with foamed milk ¥1,080 (¥864)

コンソメスープ

Consommé soup ¥1,404 (¥1,123)

### 魚料理 **Seafood** —

サワラの炙り バターソース 柑橘の香り

Lightly seared spanish mackerel with citrus butter sauce ¥2,160 (¥1,728)

真鱈のポワレ ヴィエノワーズ仕立て セロリラブのムースとともに

Pan-fried codfish viennoise with celriac mousse ¥2,484 (¥1,987)

オマール海老のポワレ アメリカンバターソース

Pan-fried homard lobster with American butter sauce ¥2,700 (¥2,160)



真鱈のポワレ ヴィエノワーズ仕立て  
セロリラブのムースとともに  
Pan-fried codfish viennoise  
with celriac mousse

324 円でパンをご用意しております  
For an extra 324 yen we can serve bread with the above à la carte

## 肉料理 Meat ——

合鴨胸肉のロースト コリアンダー風味 オレンジソース  
Roasted duck breast and seasonal vegetables  
enhanced with coriander orange honey sauce

¥2,916 (¥2,332)

ビーフヒレ肉のポワレ 彩り野菜を添えて  
ふきのとうの香るグレービーソース

Pan-fried beef tenderloin and seasonal vegetables  
with butterbur sprout gravy sauce

¥4,320 (¥3,456)

国産牛サーロインのポワレ 温野菜を添えて  
Pan-fried sirloin with hot vegetables

¥5,400 (¥4,320)



## 野菜&チーズ Vegetables and cheese ——

おすすめ温野菜のプレート  
Hot vegetable plate

¥2,376 (¥1,900)

チーズの盛合せ  
Assorted cheese

¥1,728 (¥1,382)

合鴨胸肉のロースト コリアンダー風味  
オレンジソース

Roasted duck breast and seasonal vegetables  
enhanced with coriander orange honey sauce

## デザート Sweets ——

ショコラのシフォンケーキ 生クリーム&バニラアイスクリーム

Chocolate chiffon cake with whipped cream and vanilla ice cream

¥1,512 (¥1,209)

ルバーブのタルト ヨーグルトアイスクリームを添えて

Rhubarb tarte with yogurt ice cream

¥1,728 (¥1,382)

プラリネとイチゴゼリー入りチョコレートムース  
キャラメルアイスクリームを添えて

Sugary chocolate mousse with praline and strawberry jelly  
with caramel ice cream

¥1,944 (¥1,555)



プラリネとイチゴゼリー入りチョコレートムース  
キャラメルアイスクリームを添えて

Sugary chocolate mousse with praline  
and strawberry jelly with caramel ice cream

シャーベットとアイスクリームの盛合せ

Three kinds of ice cream and sherbet of the day

¥1,296 (¥1,036)

表示料金は税込価格です。税込表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします。

割引料金は国際文化会館会員の方に適用されます。

産地、アレルギー、原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

The prices include consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax.

Discount rates are applicable for IHJ members.

The staff is happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.