

À la carte

SAKURA Restaurant

前菜 Appetizers ———



カリフラワーのブランマンジェに
燻製にしたホタテ貝、エビを添えて
Blancmange of cauliflower,
smoked scallop and shrimp

生ハムとポークのテリーヌ グリーンサラダを添えて
Raw ham and pork terrine with green salad

¥1,944 (¥1,555)

昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 山葵ドレッシング
Kombu marinated sea bream carpaccio with wasabi dressing

¥2,376 (¥1,900)

カリフラワーのブランマンジェに燻製にしたホタテ貝、エビを添えて
Blancmange of cauliflower, smoked scallop and shrimp

¥2,592 (¥2,073)

スープ Soup ———

人参のクリームスープ カプチーノ仕立て
Carrot cream soup with foamed milk

¥1,080 (¥864)

コンソメスープ
Consommé soup

¥1,404 (¥1,123)



ホウボウのソテー 彩り野菜を添えて
オレンジの香るバターソース
Sautéed gurnard and color vegetables
with orange butter sauce

魚料理 Seafood ———

ホウボウのソテー 彩り野菜を添えて オレンジの香るバターソース
Sautéed gurnard and color vegetables with orange butter sauce

¥2,160 (¥1,728)

スズキのポワレ アーティチョークを添えて シェリービネガーソース
Pan-fried sea bass with artichoke, sherry vinegar sauce

¥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)

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 彩り野菜を添えて 味噌の香り
無花果のアクセント

Roasted duck breast and vegetables with fig sauce, Miso flavoring
¥2,916 (¥2,332)



牛ヒレ肉のポワレ ニョッキとカボチャのドフィノワを添えて
マデラ酒ソース

Pan-fried beef tenderloin with potato gnocchi and
pumpkin gratin, Madeira 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)

牛ヒレ肉のポワレ
ニョッキとカボチャのドフィノワを添えて
マデラ酒ソース
Pan-fried beef tenderloin
with potato gnocchi and pumpkin gratin,
Madeira sauce

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)



ダークチェリーのコンポート&チーズケーキ
Dark cherry compote and cheesecake

デザート Sweets ——

オレンジ風味のシフォンケーキ オレンジシャーベットと共に
Orange chiffon cake with whipped cream and orange sherbet

¥1,512 (¥1,209)

抹茶のロールケーキ バニラアイスクリームを添えて

Green tea roll cake with vanilla ice cream ¥1,728 (¥1,382)

ダークチェリーのコンポート&チーズケーキ

Dark cherry compote and cheesecake ¥1,944 (¥1,555)

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.