

## À la carte

# SAKURA Restaurant

### 前菜 Appetizers ———



フルーツの香るジュレに  
オマール海老&カニの菜園仕立て  
ラベンダーの香り  
Lobster medallions  
with crab meat and fruits jelly

生ハムと無花果のサラダ仕立て

Raw ham with green salad and figs

¥1,944 (¥1,555)

カンパチのカルパッチョ 塩昆布を添えて 山葵ドレッシング

Amberjack carpaccio and salted kelp, wasabi dressing

¥2,376 (¥1,900)

フルーツの香るジュレにオマール海老&カニの菜園仕立て  
ラベンダーの香り

Lobster medallions with crab meat and fruits jelly

¥2,592 (¥2,073)

### スープ Soup ———

ポテトのクリームスープ ビーツのアクセント カプチーノ仕立て

Potato cream soup and red beets with foamed milk

¥1,080 (¥864)

コンソメスープ

Consommé soup

¥1,404 (¥1,123)



イサキのソテー サリエット風味  
空豆とグリーンピース  
Pan-fried grunt fillet  
flavored with sarriette, broad beans  
and green peas

### 魚料理 Seafood ———

ホウボウのソテー 生姜バターソース

Sautéed gurnard with ginger butter sauce

¥2,160 (¥1,728)

イサキのソテー サリエット風味 空豆とグリーンピース

Pan-fried grunt fillet flavored with sarriette,  
broad beans and green peas

¥2,484 (¥1,987)

オマール海老のポワレにニョッキを添えて ベルガモットの香り

Pan-fried homard lobster and potato gnocchi

with American butter sauce with bergamot accents

¥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

塩麴でマリネした鶏胸肉のスチーム 彩り野菜と焦がしバターソース  
Steamed chicken breast marinated in salted rice malt  
with vegetables, scorched butter sauce ¥2,808 (¥2,246)



合鴨胸肉のローストに抹茶の香るリゾット  
スリーズ・ノワールソース  
Roasted duck breast  
with green tea flavored risotto  
and cerise noir sauce

合鴨胸肉のローストに抹茶の香るリゾット スリーズ・ノワールソース  
Roasted duck breast with green tea flavored risotto  
and cerise noir sauce ¥2,916 (¥2,332)

牛ヒレ肉のポワレに焼き茄子と彩り野菜 ポートワインの香り  
クリームデュエット  
Pan-fried tenderloin and roasted eggplant  
with port wine sauce and cream ¥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)



イチゴとホワイトチョコレートのムース  
ミルクシャーベット  
Strawberry and white chocolate mousse  
with milk sherbet

## 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 抹茶のアイスクリームとともに  
Green tea roll cake with green tea ice cream ¥1,728 (¥1,382)

イチゴとホワイトチョコレートのムース ミルクシャーベット  
Strawberry and white chocolate mousse with milk sherbet  
¥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.