

À la carte

SAKURA Restaurant

前菜 Appetizers ———



生ハムと赤肉メロンのサラダ仕立て
Raw ham and melon with salad

¥1,944 (¥1,555)

カンパチのカルパッチョ 塩昆布を添えて 煎り酒ドレッシング
Amberjack carpaccio and salted kelp, Irisake dressing

¥2,376 (¥1,900)

黒コショウ香るマグロの瞬間スモーク仕立て 野菜とサラダを添えて
Light smoked red tuna flavored with black pepper
and vegetables with salad

¥2,592 (¥2,073)

黒コショウ香るマグロの瞬間スモーク仕立て
野菜とサラダを添えて
Light smoked red tuna
flavored with black pepper and vegetables
with salad

スープ Soup ———

カボチャの冷製クリームスープ 浅葱の香り
Cold pumpkin cream soup with chive

¥1,080 (¥864)

コンソメスープ
Consommé soup

¥1,404 (¥1,123)

コールドコンソメとポテトのクリームスープ 《パリソワ》 雲丹と共に
Consomme jelly and potato cream soup with sea urchin

¥1,620 (¥1,296)



魚料理 Seafood ———

スズキのロースト キノコと粟麩を添えて
Roasted sea bass and mushrooms with Awafu

¥2,160 (¥1,728)

舌平目のボンファム
Sole Bonne Femme

¥2,700 (¥2,160)

舌平目のボンファム
Sole Bonne Femme

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, bergamot flavor

¥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 無花果ソース
Roasted duck breast and vegetables with fig sauce

¥2,808 (¥2,246)



牛ヒレ肉のポワレ フォアグラを添えて
トリュフソース

Pan-fried beef tenderloin with Foie gras
and truffle sauce

国産ポークのブレゼ 冬瓜を添えて パイナップルソース
Slow cooked pork loin and winter melon with pineapple sauce

¥2,916 (¥2,332)

牛ヒレ肉のポワレに彩り野菜を添えて 梅肉と大葉のアクセント
Pan-fried beef tenderloin and vegetables
with pickled plum and Shiso accents

¥4,320 (¥3,456)

牛ヒレ肉のポワレ フォアグラを添えて トリュフソース
Pan-fried beef tenderloin with Foie gras and truffle sauce

¥5,940 (¥4,752)

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)



メロンスープとグレープのゼリー
ラズベリーシャーベットを添えて
Melon soup and grape jelly
with raspberry sherbet

デザート Sweets

ブルーベリーのシフォンケーキ 生クリーム&バニラアイスクリーム
Blueberry chiffon cake with whipped cream and vanilla ice cream

¥1,512 (¥1,209)

ピスタチオ風味のヌーガージェラッセ フルーツ添え
Pistachio nougat glacé with seasonal fruits

¥1,728 (¥1,382)

メロンスープとグレープのゼリー ラズベリーシャーベットを添えて
Melon soup and grape jelly with raspberry 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.