

SAKURA Restaurant

A la carte



カンパチのカルパッチョ
唐墨パン粉を添えて
Amberjack carpaccio with dried mullet roe
and bread crumbs with salad



金目鯛のソテーに
蜜柑のキャラメリゼを添えて
Sautéed kinmedai
served with caramelised mandarin oranges

前菜 Appetizers ———

スモークした秋刀魚のサラダ仕立て
Smoked Pacific saury salad

¥1,980 (¥1,584)

カンパチのカルパッチョ 唐墨パン粉を添えて

Amberjack carpaccio with dried mullet roe and bread crumbs with salad

¥2,420 (¥1,936)

蕪のブランマンジェ 海老とスモークした帆立貝のサラダ仕立て

Blanc manger of turnip with shrimp and smoked scallops with salad

¥2,640 (¥2,112)

スープ Soup ———

ビーツと野菜入りボルシチスープ

Vegetables and chicken broth with red turnip

¥1,100 (¥880)

茸のクリームスープにアーモンドの香るカプチーノを添えて

Mushroom cream soup with almond-flavored foamed milk

¥1,430 (¥1,144)

コンソメスープ

Consomme soup

¥1,430 (¥1,144)

魚料理 Seafood ———

真鱈のムニエルにブランダードを添えて レモンオイルとバターソース

Cod meuniere and brandade with lemon oil and butter sauce

¥2,200 (¥1,760)

金目鯛のソテーに蜜柑のキャラメリゼを添えて

Sautéed kinmedai served with caramelised mandarin oranges

¥2,750 (¥2,200)

オマール海老のポワレ バルサミコとバターソース

Pan-fried Canadian lobster served with balsamic butter sauce

¥2,750 (¥2,200)

330 円でパンをご用意しております
For an extra 330 yen we can serve bread with the above à la carte

肉料理 Meat ——

合鴨胸肉のロースト 温野菜添え 山椒のアクセントで
Roasted duck breast and warmed vegetables
with Japanese pepper flavor

¥2,860 (¥2,288)



牛ヒレ肉のポワレと茸のア・ラ・クレメ 焼き茄子を添えて
Pan-fried beef tenderloin and creamed mushrooms
with roast eggplant

¥4,400 (¥3,520)

国産牛サーロインのポワレ 温野菜添え
Pan-fried beef sirloin with warmed vegetables

¥6,050 (¥4,840)

牛ヒレ肉のポワレと茸のア・ラ・クレメ
焼き茄子を添えて
Pan-fried beef tenderloin
and creamed mushrooms with roast eggplant

野菜&チーズ Vegetables and cheese ——

おすすめ温野菜のプレート
Warmed vegetables plate

¥2,420 (¥1,936)

チーズの盛合せ
Assorted cheese

¥1,760 (¥1,408)

デザート Sweets ——

抹茶のロールケーキ 抹茶のアイスクリーム添えて
Green tea roll cake with green tea ice cream

¥1,540 (¥1,232)

林檎のコンポート バニラアイスクリームと共に
Apple compote with vanilla ice cream

¥1,760 (¥1,408)

モンブラン パフェスタイル
Mont Blanc parfait style

¥1,980 (¥1,584)

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

¥1,320 (¥1,056)



モンブラン パフェスタイル
Mont Blanc parfait style

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.