

A la carte

SAKURA Restaurant



マグロと海老のアンサンブル
トリュフの香りを添えて
Tuna and shrimp with truffle accent

前菜 Appetizers ———

生ハムと野菜のサラダ仕立て 赤ビーツのドレッシング
Raw ham and vegetables with salad and red beet dressing
¥1,980 (¥1,584)

昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 柚子ドレッシング
Kombu marinated sea bream carpaccio with yuzu dressing
¥2,420 (¥1,936)

マグロと海老のアンサンブル トリュフの香りを添えて
Tuna and shrimp with truffle accent
¥2,640 (¥2,112)

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 ¥1,100 (¥880)

コンソメスープ
Consomme soup ¥1,430 (¥1,144)



スズキのロースト 菜花のリゾットを添えて
バルサミコのアクセント
Roasted sea bass with canola flower risotto
and balsamic accent

魚料理 Seafood ———

サワラのスチーム 根菜のコンフィを添えて 生姜風味のバターソース
Steamed Spanish mackerel with root vegetable confit
and ginger butter sauce ¥2,200 (¥1,760)

スズキのロースト 菜花のリゾットを添えて バルサミコのアクセント
Roasted sea bass with canola flower risotto and balsamic accent
¥2,420 (¥1,936)

殻付きオマール海老のポワレ アメリカンバターソース
ベルガモットの香り
Pan-fried Canadian lobster
served with bergamot-flavored American 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 山椒風味 春菊のフリッターを添えて
Roasted duck breast and seasonal vegetables with risotto
enhanced with Japanese pepper ¥2,860 (¥2,288)

牛ヒレ肉のエギュイエット 彩り野菜 青紫蘇とマスタードの香り
Aiguillette beef tenderloin served with vegetables,
Japanese basil and mustard flavoring ¥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)

牛ヒレ肉のエギュイエット 彩り野菜
青紫蘇とマスタードの香り
Aiguillette beef tenderloin
served with vegetables,
Japanese basil and mustard flavoring

野菜&チーズ Vegetables and cheese ——

おすすめ温野菜のプレート
Warmed vegetable plate ¥2,420 (¥1,936)

チーズの盛合せ
Assorted cheese ¥1,760 (¥1,408)



デザート Sweets ——

オレンジのタルト ミルクシャーベットを添えて
Orange tart with milk sherbet ¥1,540 (¥1,232)

レモンクリームとホワイトチョコレートのムース ラズベリーシャーベットと共に
Lemon cream and white chocolate mousse with raspberry sherbet
¥1,760 (¥1,408)

レモンクリームとホワイトチョコレートのムース
ラズベリーシャーベットと共に
Lemon cream and white chocolate mousse
with raspberry sherbet

キンカンのコンポート オレンジシャーベットを添えて
Kumquat compote with orange sherbet ¥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)

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.