

A la carte

SAKURA

Restaurant



燻し薫る天使の海老と海胆とイクラの一皿
Smoked angel prawns,
sea urchin and salmon roe

前菜 Appetizers ———

スモークサーモントラウト 西洋ワサビのクリームソース
Smoked salmon trout and salad with horseradish cream sauce
¥1,980 (¥1,584)

帆立貝のマリネ サラダ仕立て マンゴーソース
Marinated scallop with salad and mango sauce
¥2,200 (¥1,760)

燻し薫る天使の海老と海胆とイクラの一皿
Smoked angel prawns, sea urchin and salmon roe
¥2,420 (¥1,936)

スープ Soup ———

コーンクリームスープ クルトンを添えて
Corn cream soup with crouton
¥1,100 (¥880)

ビーフコンソメ
Beef consomme
¥1,430 (¥1,144)



帆立貝のソテー ブルゲールを添えて
バルサミコの香り
Sautéed scallops
with boulgour and balsamic

魚料理 Seafood ———

帆立貝のソテー ブルゲールを添えて バルサミコの香り
Sautéed scallops with boulgour and balsamic
¥2,200 (¥1,760)

スズキのロースト 白瓜と万願寺唐辛子の温製を添えて
Roasted seabass with oriental melon and small green pepper
¥2,420 (¥1,936)

オマール海老のポワレ ニョッキを添えて ベルガモットの香り
Pan-fried Canadian lobster with potato gnocchi,
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 抹茶の香るリゾットを添えて
スリーズ・ノワールソース

Roasted duck breast with risotto flavored with green tea,
black cherry sauce ¥2,860 (¥2,288)



牛ヒレ肉のポワレ 焼き茄子と温野菜を添えて
ポートワインとクリームデュエット

Pan-fried beef fillet and roasted eggplant, port wine sauce and cream
¥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 seasonal vegetables
¥6,050 (¥4,840)

牛ヒレ肉のポワレ
焼き茄子と温野菜を添えて
ポートワインとクリームデュエット
Pan-fried beef fillet and roasted eggplant,
port wine sauce and cream

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

黒ゴマのババロア 抹茶アイスクリームを添えて

Black sesame bavarois and green tea ice cream
¥1,540 (¥1,232)

柑橘系フルーツと紅茶のゼリー オレンジシャーベットと共に

Citrus fruit and tea jelly with orange sherbet
¥1,760 (¥1,408)

クレームダンジュ 杏のコンポートとラズベリーシャーベットを添えて

Rare cheesecake with apricot compote and raspberry sherbet
¥1,980 (¥1,584)

アイスクリームとシャーベットの盛合せ

Assorted ice cream and sherbet ¥1,320 (¥1,056)



黒ゴマのババロア
抹茶アイスクリームを添えて
Black sesame bavarois
and green tea ice cream

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.