

A la carte

SAKURA Restaurant

前菜 Appetizers ———



海老と蛸
スモークサーモンを添えた
サラダ・ニソワーズ
Nice-style salad with prawns,
octopus and smoked salmon

生ハムとメロンとスモールベジタブルのコンビネーション

Raw ham and melon with combination small vegetables

¥1,980 (¥1,584)

海老と蛸 スモークサーモンを添えたサラダ・ニソワーズ

Nice-style salad with prawns, octopus and smoked salmon

¥2,200 (¥1,760)

昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ 唐墨の香りを添えて

Amberjack carpaccio marinated with “Kombu”

and dried mallet roe

¥2,420 (¥1,936)

スープ Soup ———

人参の冷製クリームスープ

Cold carrot cream soup

¥1,100 (¥880)

ビーフコンソメ

Beef consomme

¥1,430 (¥1,144)



カマスのポワレ 伏見唐辛子と温野菜
白ワインソース
Pan-fried barracuda with chili pepper
and steamed vegetables,
white wine sauce

魚料理 Seafood ———

真鯛の蒸し焼き 冬瓜と温野菜 岩海苔ソース

Steamed seabream with winter melon and steamed vegetables,
seaweed sauce

¥2,200 (¥1,760)

カマスのポワレ 伏見唐辛子と温野菜 白ワインソース

Pan-fried barracuda with chili pepper and steamed vegetables,
white wine sauce

¥2,420 (¥1,936)

オマール海老のポワレ 野菜のエチュベと共に 白ワインソース

Pan-fried Canadian lobster with steamed vegetables,

white wine 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 ——

ハーブ鶏肉のブレゼ インゲン豆のトマト煮と共に

Braised herb chicken and simmered kidney beans
flavored with tomato

¥2,860 (¥2,288)



牛ヒレ肉のソテー グリル野菜と共に バニユルスソース

Sautéed beef filet and grilled vegetables, banyuls wine sauce

¥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)

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)

牛ヒレ肉のソテー グリル野菜と共に
バニユルスソース
Sautéed beef filet and grilled vegetables,
banyuls wine sauce

デザート Sweets ——

バナナのシフォンケーキ ヨーグルトシャーベットを添えて

Banana chiffon cake with yogurt sherbet

¥1,540 (¥1,232)

紅茶の香るチョコレートタルト ラズベリーシャーベットを添えて

Tea-flavored chocolate tart with raspberry 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 cheese cake 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

Three kinds of ice cream and sherbet of the day

¥1,320 (¥1,056)



紅茶の香るチョコレートタルト
ラズベリーシャーベットを添えて
Tea-flavored chocolate tart
with raspberry sherbet

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。

写真はイメージです。掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

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.

Photos are for illustrative purposes only.