

A la carte

SAKURA

Restaurant

前菜 Appetizers ———



燻製オマール海老・蟹・帆立貝の
コンビネーション 野菜のマリネ添え
Smoked Canadian lobster, crabmeat
and scallop with marinated vegetables

カンパチとスモークサーモントラウトのサラダ仕立て
Amberjack and smoked salmon trout salad ¥1,980 (¥1,584)

パテ・ド・カンパーニュ コンソメゼリーと共に
Country-style pate with consommé jelly ¥2,200 (¥1,760)

燻製オマール海老・蟹・帆立貝のコンビネーション 野菜のマリネ添え
Smoked Canadian lobster, crabmeat and scallop
with marinated vegetables ¥2,420 (¥1,936)

スープ Soup ———

かぼちゃのクリームスープ アーモンドの香り
Pumpkin cream soup with almond flavor ¥1,100 (¥880)

ビーフコンソメ
Beef consomme ¥1,430 (¥1,144)

うずらの卵入りオニオングラタンスープ
Onion gratin soup with quail eggs ¥1,650 (¥1,320)



鮫鱈のムニエルとアンディブの蒸し煮
赤ワインソース
Monkfish meunière with braised endive,
red wine sauce

魚料理 Seafood ———

真鱈のソテー ポテトのピューレ添え かぼす風味のバターソース
Sautéed cod with potato mousse “kabosu” flavored butter sauce
¥2,200 (¥1,760)

鮫鱈のムニエルとアンディブの蒸し煮 赤ワインソース
Monkfish meunière with braised endive, red wine sauce
¥2,420 (¥1,936)

殻付きオマール海老のポワレ ホワイトバルサミコソース
Pan-fried Canadian lobster with white balsamic vinegar 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 ——

鴨胸肉のロースト 温野菜と共に カシスソース

Roasted duck breast and vegetables with black currant sauce

¥2,860 (¥2,288)

牛ヒレ肉のソテー 根菜のフライと温野菜 グリーンペッパーソース

Sautéed beef tenderloin and deep fried root vegetables

with green pepper 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)



牛ヒレ肉のソテー 根菜のフライと温野菜

グリーンペッパーソース

Sautéed beef tenderloin
and deep fried root vegetables
with green pepper sauce

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 ——

紫芋のタルト バニラアイスクリーム添え

Purple potato tart with vanilla ice cream

¥1,540 (¥1,232)

抹茶のシフォンケーキ 抹茶のアイスクリームと共に

Green tea chiffon cake with green tea ice cream

¥1,760 (¥1,408)

紅茶のムース アプリコットのコンポートとラズベリーシャーベット

Tea mousse 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)



紅茶のムース アプリコットのコンポートと

ラズベリーシャーベット

Tea mousse with apricot compote and
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。

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.