

April 4月

À la carte
アラカルト



前菜 Appetizers —

アオリイカとホワイトアスパラガスのサラダ
Bigfin reef squid and white asparagus salad
¥2,200 (¥1,760)

真鯛の昆布締めとホタルイカ 味噌ドレッシング
Red sea bream kelp tightening and firefly squid miso dressing
2,200 (1,760)

フランス産キャビア 10g コンディメントを添えて
French Caviar with condiment
4,950 (3,960)

スープ Soup —

グリーンピースのポタージュ カプチーノ仕立て
Green pea potage cappuccino style
1,100 (880)

ビーフコンソメ
Consomme soup
1,430 (1,144)

魚料理 Seafood —



メバルのポアレ ごぼうのブルーテ バジル香るトマトソース
Pan fried rockfish basil tomato sauce with burdock veloute
2,750 (2,200)

白身魚のヴァプール 手長海老のパートブリック巻き
サフランソース
Steamed white fish and pate brick prawn saffron sauce
3,300 (2,640)

オマール海老のロースト ピストソース
Roasted lobster with pistou sauce
2,970 (2,376)

SAKURA

Restaurant

肉料理 Meat ——



アメリカ産牛ヒレ肉のグリル 和風ソース 温野菜添え
Grilled fillet of beef (US) with seasonal vegetables,
Japanese sauce ¥4,400 (¥3,520)

国産牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース 温野菜添え
Grilled fillet of beef (Domestic) with seasonal vegetables,
red wine sauce 6,380 (5,104)

高知県産 合鴨胸肉ロースト ハニービネガーソース
Roasted duck breast with honey vinegar sauce 2,970 (2,376)

チーズ Cheese ——

チーズの盛り合わせ
Assorted cheese 1,760 (1,408)

デザート Dessert ——



ラズベリーとライチのムース
Mousse of raspberry and lychee 1,760 (1,408)

ストロベリーとヨーグルトのシャルロット仕立て
Charlotte style of strawberry and yogurt 1,870 (1,496)

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ
Assorted ice cream and sherbet 1,320 (1,056)

パン
Bread 330 (264)

表示料金の、サービス料 10%を加算させていただきます。
()内は優待料金でございます。国際文化会館会員に適用されます。
当レストランは国産米を使用しています。メニュー内容については変更になる場合がございます。
食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
写真はイメージです。

A 10% service charge will be added to the price for each item.
Special prices are applicable for IHJ members.
We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.
Photos are for illustrative purposes.