

January 1月

À la carte  
アラカルト

前菜 Appetizers —

スモークサーモンとカブのサラダ  
タプナードとケッパー、バジルのドレッシング  
Smoked salmon and turnip salad  
tapenade and capers, basil dressing ¥2,400 (¥1,920)

マグロと真鯛のカルパッチョ アンティボアソース サラダ添え  
カラスミとキャビア飾り  
Carpaccio of tuna and red sea bream  
Antiboise sauce with salad with dried mullet roe and caviar  
2,750 (2,200)

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



スープ Soup —

カリフラワーのポタージュ カプチーノ仕立て  
Potage soup of cauliflower cappuccino style 1,250 (1,000)

ビーフコンソメスープ  
Beef consommé soup 1,430 (1,144)

魚料理 Seafood —

舌平目のグラタン 白ワイン風味  
Sole gratin white wine flavor 3,300 (2,640)

自身魚のポアレ ソースピペラード ホワイトアスパラガス添え  
Whitefish poêlé, piperade sauce  
with steamed white asparagus 2,750 (2,200)

オマール海老のロースト ナンチュアソース  
Roasted lobster, Nantua sauce 2,750 (2,200)



# SAKURA

Restaurant

## 肉料理 Meat ——



牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー リードボーと温野菜添え  
Grilled fillet of beef, Bercy sauce  
with ris de veau and steamed vegetables ¥4,400 (¥3,520)

国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース  
アンディーブのオレンジ煮  
Grilled domestic sirloin of beef, red wine sauce  
with braised endive with orange 6,380 (5,104)

仔牛のカツレツ ウィーン風  
Vienna schnitzel 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 ——



リンゴとクランブルのタルト フルーツ添え  
Apple crumble tart with fresh fruits 1,760 (1,408)

オレンジのムース オレンジ風味のマスカルポーネ添え  
Orange mousse with orange mascarpone cheese 1,980 (1,584)

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.