

December 12月

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers —

ブリのカルパッチョ キャビア飾り 粒マスタード和風ドレッシング
Carpaccio of Japanese Amberjack, Caviar Decoration
Japanese Dressing with Grain Mustard ¥2,520 (¥2,016)



ズワイ蟹とアスパラガスのミモザ カラスミとイクラ飾り
Snow Crab and Asparagus, Mimosa Style
Ikra and Dried Mullet Roe Decoration 2,887 (2,310)

フランス産キャビア 10g コンディメント
Caviar from France 10g 5,197 (4,158)

スープ Soup —

セロリラブのクリームスープ 春菊のアクセント
Celeriac Cream Soup with Garland Chrysanthemum 1,312 (1,050)

ビーフコンソメスープ
Beef Consommé Soup 1,501 (1,201)



魚料理 Seafood —

広島県産牡蠣と白身魚、海老のチャウダー風
Chowder Styled Oyster (from Hiroshima Pref.),
White Fish and Shrimp 3,465 (2,772)

平目のソテー オレンジ風味の焦がしバターソース
Pan-fried Flounder, Browned Butter Sauce Orange Flavor 2,887 (2,310)

オマール海老のロースト ナンチュアソース
Roasted Lobster, Mustard Flavored White Wine Sauce 3,255 (2,604)

SAKURA Restaurant

肉料理 Meat



牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables ¥4,620 (¥3,696)

国産牛ヒレ肉のグリル カフェドパリ風 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef
Café de Paris Style with Steamed Seasonal Vegetables
6,699 (5,360)

仔牛のカツレット ウィーン風
Wiener Schnitzel
3,465 (2,772)

チーズ Cheese

チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese
1,848 (1,479)

デザート Dessert



アプフェルクューヘン アールグレイ風味の洋梨のコンポート添え
Apfelkuchen Germany Apple Cake
with Compote of Earl Grey Flavored Pear
1,848 (1,479)

ショコラとピスタチオのムース
チョコレート飾り フランボアーズクリーム
Mousse of Chocolate and Pistachio
Chocolate Decoration, Framboise Cream
2,079 (1,664)

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
1,386 (1,109)

パン
Bread
346 (277)

表示料金に、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.