

À la carte アラカルト

前菜 Appetizers —

合鴨ローストとルッコラサラダ バルサミコソース トリュフ添え
Roasted Duck and Arugula Salad
Balsamic Sauce with Truffle ¥2,646 (¥2,117)



石川県産アオリイカの炙りと赤西貝マリネ キャビア飾り
柑橘香る白菜サラダ
Seared Oval Squid (from ISHIKAWA pref.) and Marinated
Rock-shell with Citrus Flavored Napa Cabbage Salad,
Caviar Decoration 3,031 (2,425)

フランス産キャビア 10g コンディメント
Caviar from France 10g 5,456 (4,365)

スープ Soup —

セロリラブのポタージュ カプチーノ仕立て
Celeriac Potage Soup Cappuccino Style 1,377 (1,102)

ビーフコンソメスープ
Beef Consommé Soup 1,576 (1,261)



魚料理 Seafood —

牡蠣と白身魚のチャウダー風 海老飾り
Oyster and White Fish Chowder Shrimp Decoration 3,638 (2,911)

イトヨリ鯛のポアレ デュクレレソース ポワローピュレ
Pan-fried Japanese Rockfish, Dugléré Sauce with Leek Puree 3,031 (2,425)

オマール海老のロースト ナンチュアソース
Roasted Lobster, Nantua Sauce 3,417 (2,734)

SAKURA

Restaurant

肉料理 Meat



牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース カフェドパリ風
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Red Wine Sauce Café de Paris Style
with Steamed Seasonal Vegetables ¥4,851 (¥3,881)

国産牛サーロインのグリル ボルドレーズソース ワサビペースト
旬の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Bordelaise Sauce
with Wasabi Paste with Steamed Seasonal Vegetable 7,033 (5,627)

仔牛のカツレツ ウィーン風
Wiener Schnitzel 3,638 (2,911)

チーズ Cheese

チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese 1,940 (1,552)

デザート Dessert



ガトー・キャラメル・ボワール 抹茶のラングドシャ
マンゴーソース
Caramel and Pear Cake with Green Tea Langue de Chat
Mango Sauce 1,940 (1,552)

ムース・ショコラ・オランジェ ショコラ・アングレーズソース
Chocolate and Orange Mousse
Chocolate and Anglaise Sauce 2,182 (1,746)

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 1,455 (1,164)

パン
Bread 363 (291)

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.