

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers —

タコのサラダ ガリシア風 トリュフとハーブサラダ添え
Octopus Salad Galician Style with Truffle and Herb Salad
¥3,036 (¥2,429)

鮮魚のカルパッチョ 新玉ねぎのブランマンジェ
キャビアとそら豆飾り
Fresh Fish Carpaccio, New Onion Blancmange,
Caviar and Fava Bean Decoration 3,415 (2,732)

フランス産キャビア 10g コンディメント
Caviar from France 10g 6,325 (5,060)

スープ Soup —

冷製スープ ヴィシソワーズ
Vichyssoise, Cold Potato Cream Soup 1,518 (1,215)

ビーフコンソメスープ
Beef Consommé Soup 1,897 (1,518)

魚料理 Seafood —

鯖のポアレ オレンジとフェネルのサラダ添え
ソース・フェネル
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel
with Orange and Fennel Salad, Fennel Sauce 4,577 (3,662)

的鯛のポアレ ボイルキャベツ オリーブケッパーソース 南仏風
Pan-fried John Dory Fish, Boiled Cabbage,
Olive Caper Sauce, Provence Style 3,542 (2,834)

オマール海老のロースト ナンチュアソース
Roasted Lobster, Nantua Sauce 3,921 (3,137)



SAKURA

Restaurant

肉料理 Meat



牛ヒレ肉のグリル マッシュルームのパテとマデラソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef with Mushroom Pate, Madeira Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable ¥5,566 (¥4,453)

国産サーロインのグリル イタリアンソース ワサビペースト
旬の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Italian Sauce
with Wasabi Paste
with Steamed Seasonal Vegetable 8,096 (6,477)

仔牛のカツレツ ウィーン風
Wiener Schnitzel 4,174 (3,340)

チーズ Cheese

チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese 2,277 (1,822)



デザート Dessert
ガトー・アプリコット・ノアゼット ルバーブのコンポート添え
Apricot and Hazelnut Cake with Rhubarb Compote 2,213 (1,771)

ムース・スリーズ・ピスターシュ
アーモンドプラリネとマンゴー飾り
Pistachio and Cherry Mousse
with Almond Praline and Mango 2,530 (2,024)

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 1,644 (1,316)

パン
Bread 442 (354)

表示料金には、消費税、サービス料15%が含まれています。()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。

The prices include consumption tax and a 15% service charge. 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.