

June 6月

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers —

アイスバインのテリーヌとホワイトアスパラガスのサラダ添え
トリュフ飾り バルサミコソース
Eisbein Terrine with White Asparagus Salad
Truffle Decoration, Balsamic Sauce ¥3,036 (¥2,429)



イサキのカルパッチョ 枝豆クリーム 和風ヴィネグレット
キャビア飾り
Grunt Carpaccio with Caviar and Green Soybean Cream
Vinaigrette Sauce Japanese Style 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 —

アボカドの冷製クリームスープ
Cold Avocado 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 —

尾長鯛のポアレ パプリカファルシ サフランソース
Pan-fried Long-tailed Sea Bream with Paprika Farci,
Saffron Sauce 4,577 (3,662)



目鯛のバプール 酒盗のクルート 明日葉ピュレ
Steamed Japanese Butterfish
with Crust of Salt-pickled Bonito Guts
and Ashitaba Leaf Puree 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 メリメロソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Méli-mélo Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable ¥5,566 (¥4,453)

国産サーロインのグリル 芳醇な赤ワインソース 旬の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Rich Red Wine Sauce
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・スリーズ ナッツのクランブル キャラメルソース
Cherry Cake with Nuts Crumble, Caramel Sauce 2,213 (1,771)

ムース・ミラベル・フリュイルージュ
マンダリンオレンジ風味のタピオカ
Mousse of Mirabelle Plum and Red Fruits
with Tapioca Mandarin Orange Flavor 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.