## À la carte



海老、 鳥賊のサラダ仕立て 彩りベジタブルとともに Shrimp and squid with vegetable salad

## SAKURA

## 前菜 Appetizers -

生ハムと野菜のサラダ仕立て Raw ham and vegetables with salad

¥1,944 (¥1,555)

カンパチのカルパッチョ 唐墨パン粉のアクセント Amberjack carpaccio with dried mullet roe and bread crumbs ¥2,376 (¥1,900)

海老、 鳥賊のサラダ仕立て 彩りベジタブルとともに Shrimp and squid with vegetable salad ¥2,592 (¥2,073)

スープ Soup ——

カボチャのクリームスープ カプチーノ仕立て Pumpkin cream soup with foamed milk

¥1,080 (¥864)

コンソメスープ Consommé soup

¥1,404 (¥1,123)



ソイのポワレ クリュスタッセ海苔ソース Pan-fried soi fish with kelp crustacean cream sauce

魚料理 Seafood ——

真鱈のソテー パルメザン風味のクルート バターソース Pan-fried codfish, parmesan cheese crust with butter sauce ¥2,160 (¥1,728)

ソイのポワレ クリュスタッセ海苔ソース Pan-fried soi fish with kelp crustacean cream sauce ¥2,484 (¥1,987)

オマール海老のポワレ アメリカンバターソース Pan-fried homard lobster with American butter sauce ¥2,700 (¥2,160)

324 円でパンをご用意しております For an extra 324 yen we can serve bread with the above à la carte 肉料理 Meat —

合鴨胸肉のロースト 山椒のアクセント カシスソース Roasted duck breast enhanced with Japanese pepper with black currant sauce ¥2,700 (¥2,160)

仔羊のポワレ 香草パン粉マスタード風味 Pan-fried lamb flavored with parsley and mustard

¥2,916 (¥2,332)

ビーフヒレ肉のポワレに焼き芋のフォンダンを添えて マデラ酒の香り Pan-fried beef tenderloin with sweet potato fondant and Madeira sauce ¥4,320 (¥3,456)

国産牛サーロインのポワレ 温野菜を添えて Pan-fried sirloin with hot vegetables

¥5,400 (¥4,320)

## 野菜&チーズ Vegetables and cheese ——

おすすめ温野菜のプレート Hot vegetable plate

¥2,376 (¥1,900)

チーズの盛合せ Assorted cheese

¥1,728 (¥1,382)

デザート Sweets -----ラズベリーとピスタチオのヌガーグラッセ Nougat glacé with raspberry and pistachio ¥1,512 (¥1,209)

洋梨&キャラメルのムース ミルクアイスクリーム Pear and caramel mousse with milk ice cream ¥1,728 (¥1,382)

赤ワインで煮た林檎のコンポート バニラアイスクリームとともに Red wine-flavored apple compote with vanilla ice cream ¥1,944 (¥1,555)

シャーベットとアイスクリームの盛合せ Three kinds of ice cream and sherbet of the day ¥1,296 (¥1,036)

表示料金は税込価格です。税込表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします。 割引料金は国際文化会館会員の方に適用されます。 産地、アレルギー、原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

The prices include consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax. Discount rates are applicable for IHJ members. The staff is happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.



ビーフヒレ肉のポワレに 焼き芋のフォンダンを添えて マデラ酒の香り Pan-fried beef tenderloin with sweet potato fondant and Madeira sauce



赤ワインで煮た林檎のコンポート バニラアイスクリームとともに Red wine-flavored apple compote with vanilla ice cream