

## À la carte

# SAKURA

## Restaurant

### 前菜 Appetizers —



燻製にした鶏のササミのガトー仕立て  
マンゴーのアクセント  
Smoked white meat chicken  
gateau style, with mango

生ハムとポークのテリーヌ グリーンサラダを添えて  
Raw ham and pork terrine with green salad

¥1,944 (¥1,555)

昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 桜のドレッシング  
Kombu marinated sea bream carpaccio  
with cherry blossom dressing

¥2,376 (¥1,900)

燻製にした鶏のササミのガトー仕立て マンゴーのアクセント  
Smoked white meat chicken gateau style, with mango

¥2,376 (¥1,900)

### スープ Soup —

人参のクリームスープ カプチーノ仕立て  
Carrot cream soup with foamed milk

¥1,080 (¥864)

コンソメスープ  
Consommé soup

¥1,404 (¥1,123)



鱈の炙り おからクリームを添えて  
生姜バターソース  
Lightly seared spanish mackerel with  
okara cream and ginger butter sauce

### 魚料理 Seafood —

鱈の炙り おからクリームを添えて 生姜バターソース  
Lightly seared spanish mackerel with okara cream  
and ginger butter sauce

¥2,160 (¥1,728)

平目のローストに山椒の香る小野菜 オレンジバターソース  
Roasted turbot with Japanese pepper flavored small vegetables,  
orange butter 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にスリーズ・ノワールソース  
木の芽オイルのアクセント

Roasted duck breast with cerise noir sauce  
and Japanese pepper oil

¥2,916 (¥2,332)



ポークロース肉のグリエ 彩り野菜  
フィグソース 醤油のアクセント  
Grilled pork loin and vegetables  
with soy sauce-flavored fig sauce

ポークロース肉のグリエ 彩り野菜 フィグソース 醤油のアクセント

Grilled pork loin and vegetables  
with soy sauce-flavored fig sauce

¥3,240 (¥2,592)

牛ヒレ肉のポワレ 桜の葉に包んだポテトとともに

Pan-fried beef tenderloin and potato wrapped in cherry leaves

¥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)



桜風味のロールケーキ  
桜のシャーベットを添えて  
Cherry blossom roll cake  
with cherry blossom sherbet

## デザート Sweets

チョコレートのシフォンケーキ 生クリーム&バニラアイスクリーム

Chocolate chiffon cake with whipped cream  
and vanilla ice cream

¥1,512 (¥1,209)

桜風味のロールケーキ 桜のシャーベットを添えて

Cherry blossom roll cake with cherry blossom sherbet

¥1,728 (¥1,382)

イチゴのコンポート&チーズケーキ ミルクシャーベットを添えて

Strawberry compote and cheese cake with milk 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.