

A la carte

SAKURA Restaurant

前菜 Appetizers

パテ・ド・カンパーニュにコンソメゼリーを添えて サラダとともに
Pate de campagne and consomme jelly with salad

¥1,980 (¥1,584)

昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ タプナードを添えて
Marinated amberjack carpaccio, Kombu flavor, with tapenade

¥2,420 (¥1,936)

低温調理でキュイしたサーモン レモンクリームを添えて
Slow-cooked salmon served with lemon cream

¥2,640 (¥2,112)



低温調理でキュイしたサーモン
レモンクリームを添えて
Slow-cooked salmon
served with lemon cream

スープ Soup

野菜のブイヨンスープ フレグラと共に
Vegetable and chicken broth with fregula pasta

Vegetable and chicken broth with fregula pasta

¥1,100 (¥880)

コンソメスープ

Consomme soup

¥1,430 (¥1,144)

魚料理 Seafood

スズキのローストにカボチャのピューレを添えて 白ワインソース
Roasted sea bass and pumpkin puree with white wine sauce

Roasted sea bass and pumpkin puree with white wine sauce

¥2,200 (¥1,760)

生ハムで巻いたカツオにバジルの香り 小野菜のソースとともに
Bonito wrapped in raw ham with sweet basil and small vegetables sauce

Bonito wrapped in raw ham with sweet basil and small vegetables sauce

¥2,750 (¥2,200)

オマール海老のポワレ バルサミコとバターソース
Pan-fried Canadian lobster served with balsamic butter sauce

Pan-fried Canadian lobster served with balsamic butter sauce

¥2,750 (¥2,200)



スズキのローストに
カボチャのピューレを添えて 白ワインソース
Roasted sea bass and pumpkin puree
with white wine sauce

330 円でパンをご用意しております
For an extra 330 yen we can serve bread with the above à la carte



牛ヒレ肉のポワレに栗と粟麩を添えて
グリーンペッパーソース
Pan-fried beef tenderloin served with
chestnuts and awafu, green pepper sauce

肉料理 Meat ——

ホロホロ鳥のローストに茸を添えて マスタードソース
Roasted guinea fowl and mushrooms with mustard sauce
¥2,860 (¥2,288)

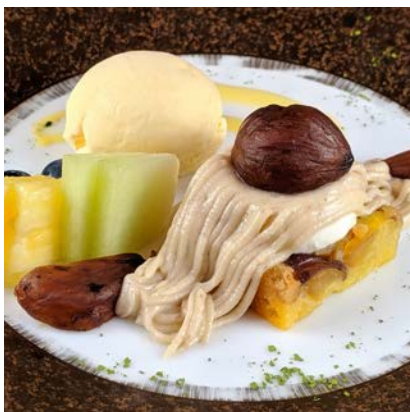
牛ヒレ肉のポワレに栗と粟麩を添えて グリーンペッパーソース
Pan-fried beef tenderloin served with chestnuts and awafu,
green pepper sauce
¥4,400 (¥3,520)

国産牛サーロインのポワレ 温野菜添え
Pan-fried beef sirloin with warmed vegetables
¥6,050 (¥4,840)

野菜&チーズ Vegetables and cheese ——

おすすめ温野菜のプレート
Warmed vegetables plate
¥2,420 (¥1,936)

チーズの盛合せ
Assorted cheese
¥1,760 (¥1,408)



モンブラン
バニラアイスクリームを添えて
Mont Blanc with vanilla ice cream

デザート Sweets ——

マスカルポーネクリームとカシススムース オレンジシャーベット
Black currant and mascarpone cream mousse with orange sherbet
¥1,540 (¥1,232)

チョコレートのロールケーキ ラズベリーシャーベット
Chocolate roll cake with raspberry sherbet
¥1,760 (¥1,408)

モンブラン バニラアイスクリームを添えて
Mont Blanc with vanilla ice cream
¥1,980 (¥1,584)

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
¥1,320 (¥1,056)

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.