

# SAKURA Restaurant

## A la carte



オマール海老・烏賊・野菜のサラダ仕立て  
Canadian lobster and squid  
with vegetables salad

### 前菜 Appetizers ———

生ハムと干し柿のサラダ仕立て

Raw ham and dried persimmons with salad ¥1,980 (¥1,584)

カンパチのカルパッチョ 唐墨パン粉を添えて

Amberjack carpaccio with dried mullet roe and bread crumbs with salad  
¥2,420 (¥1,936)

オマール海老・烏賊・野菜のサラダ仕立て

Canadian lobster and squid with vegetables salad  
¥2,640 (¥2,112)

### 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 ¥1,100 (¥880)

ビーツと野菜入りボルシチスープ

Vegetables and chicken broth with red turnip  
¥1,320 (¥1,056)

コンソメスープ

Consomme soup ¥1,430 (¥1,144)



真鯛のロースト パルメザン風味のクルート  
バルサミコのキャラメルと共に  
Roasted sea bream  
with part parmesan cheese  
and balsamic caramel

### 魚料理 Seafood ———

真鯛のロースト パルメザン風味のクルート バルサミコのキャラメルと共に  
Roasted sea bream with part parmesan cheese and balsamic caramel

¥2,200 (¥1,760)

鱸のスチームにほうれん草とニョッキを添えて

Steamed sea bass with spinach and potatoes gnocchi  
¥2,420 (¥1,936)

オマール海老のポワレ 栗と茸を添えて

Pan-fried Canadian lobster with chestnut and mushrooms  
¥2,750 (¥2,200)

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  
さつまいも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

## 肉料理 Meat ——

合鴨胸肉のロースト 温野菜添え 山椒のアクセントで  
Roasted duck breast and warmed vegetables  
with Japanese pepper flavor ¥2,860 (¥2,288)

仔羊のポワレ 香草パン粉 マスタードソース  
Pan-fried ram with persil flavoer and mustard sauce  
¥3,080 (¥2,464)

牛ヒレ肉のポワレ さつまいも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 ¥4,400 (¥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)



柚子のシブースト  
レモンシャーベットを添えて  
Yuzu chiboust with lemon sherbet

## デザート Sweets ——

林檎のタルトミルクシャーベットを添えて  
Apple tart with milk sherbet ¥1,540 (¥1,232)

洋梨とキャラメルのみース ラズベリーシャーベット  
Pear and caramel mousse with raspberry sherbet  
¥1,760 (¥1,408)

柚子のシブーストレモンシャーベットを添えて  
Yuzu chiboust with lemon sherbet ¥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.