

A la carte

SAKURA

Restaurant



フォアグラとフレンチトーストの
ミルフィーユ仕立て
Mille-feuille of foie gras
and French toast with 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)

フォアグラとフレンチトーストのミルフィーユ仕立て

Mille-feuille of foie gras and French toast with 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)

コンソメスープ

Consomme soup ¥1,430 (¥1,144)



小野菜をのせた平目のスチーム
柚子バターソース
Steamed flounder and small vegetables
with yuzu butter sauce

魚料理 Seafood ———

小野菜をのせた平目のスチーム 柚子バターソース

Steamed flounder and small vegetables with yuzu butter sauce
¥2,200 (¥1,760)

真鯛のロースト トリュフ風味の玉ねぎのコンポートを添えて

Roasted sea bream with truffle-flavored onion compote
¥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

肉料理 Meat ——



合鴨胸肉のロースト 野菜を添えて
無花果ソース
Roasted duck breast and vegetables
with fig sauce

合鴨胸肉のロースト 野菜を添えて 無花果ソース
Roasted duck breast and vegetables with fig sauce
¥2,860 (¥2,288)

牛ヒレ肉のポワレ 竹の子・海老芋を添えて
Pan-fried beef tenderloin served with bamboo shoots
and shrimp-shaped potato
¥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.