

A la carte

SAKURA Restaurant

前菜 Appetizers ———

生ハムとマンゴーと野菜の盛り合せ **¥1,980 (¥1,584)**
Raw ham and mango with vegetables



スモークサーモントラウトと帆立貝のサラダ仕立て **¥2,200 (¥1,760)**
Smoked salmon trout and scallop with salad

天使の海老とホワイトアスパラガスの炙り 空豆ソース **¥2,420 (¥1,936)**
Broiled prawns and white asparagus, broad bean sauce

スモークサーモントラウトと帆立貝の
サラダ仕立て
Smoked salmon trout and scallop
with salad

スープ Soup ———

ポテトのクリームスープ クルトンを添えて **¥1,100 (¥880)**
Potato cream soup with croutons

ビーフコンソメ **¥1,430 (¥1,144)**
Beef consomme



イトヨリ鯛のロースト
アーティチョークと温野菜
トマトクリームソース
Roasted golden threadfin bream
with artichoke and steamed vegetables,
tomato cream sauce

魚料理 Seafood ———

サワラのソテー 小松菜とオカラクリーム 焦がしバターソース **¥2,200 (¥1,760)**
Sauteed spanish mackerel with “komatsuna” and “okara” cream,
browned butter sauce

イトヨリ鯛のロースト アーティチョークと温野菜 トマトクリームソース **¥2,420 (¥1,936)**
Roasted golden threadfin bream with artichoke
and steamed vegetables, tomato cream sauce

殻付きオマール海老のポワレ **¥2,750 (¥2,200)**
アメリカヌバターソース ベルガモットの香り
Pan-fried canadian lobster served with american butter sauce,
bergamot flavoring

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 真空調理した根菜を添えて オレンジソース
Roasted duck breast with stewed root vegetables, orange sauce
¥2,860 (¥2,288)



牛ヒレ肉のポワレ 金時芋と温野菜と共に マデラソース
Pan-fried beef fillet with sweet potato and seasonal vegetables,
madeira wine 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 seasonal vegetables
¥6,050 (¥4,840)

牛ヒレ肉のポワレ 金時芋と温野菜と共に
マデラソース
Pan-fried beef fillet with sweet potato and
seasonal vegetables, madeira wine sauce

野菜&チーズ Vegetables and cheese ——

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

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

デザート Sweets ——

ルバーブのタルト ミルクシャーベットと共に
Rhubarb tart with milk sherbet
¥1,540 (¥1,232)

ピスタチオとラズベリーのムース ラズベリーシャーベットを添えて
Pistachio and raspberry mousse with raspberry sherbet
¥1,760 (¥1,408)

イチゴのコンポート バニラアイスクリームを添えて
Strawberry compote with vanilla ice cream
¥1,980 (¥1,584)



ピスタチオとラズベリーのムース
ラズベリーシャーベットを添えて
Pistachio and raspberry mousse
with raspberry sherbet

アイスクリームとシャーベットの盛合せ
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.