

A la carte

SAKURA

Restaurant

前菜 Appetizers ———



牛肉の薄造り
ルッコラとバルサミコと共に
Thinly sliced beef with arugula
and balsamic sauce

帆立貝とカンパチ、スモークサーモントラウトのサラダ仕立て
Scallops and amberjack, smoked salmon trout with salad

¥1,980 (¥1,584)

ハーブでマリネしたカンパチのカルパッチョ 野菜のマリネを添えて
Amberjack marinated with herb carpaccio and marinated vegetables

¥2,200 (¥1,760)

牛肉の薄造り ルッコラとバルサミコと共に
Thinly sliced beef with arugula and balsamic sauce

¥2,420 (¥1,936)

スープ Soup ———

ポテトの冷製クリームスープ
Cold potato cream soup

¥1,100 (¥880)

ビーフコンソメ
Beef consomme

¥1,430 (¥1,144)



太刀魚のムニエル
トリュフの香るムースリヌ
Cutlassfish meuniere
with truffle-flavored mousse

魚料理 Seafood ———

スズキの香草焼き フェンネルソース
Grilled sea bass with herb, fennel sauce

¥2,200 (¥1,760)

太刀魚のムニエル トリュフの香るムースリヌ
Cutlassfish meuniere with truffle-flavored mousse

¥2,420 (¥1,936)

オマール海老のポワレ 野菜のエチュベと共に ブルトンソース
Pan-fried lobster and steamed vegetables with Breton sauce

¥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 ——

鴨胸肉のロースト 温野菜を添えて ポルト酒ソース

Roasted duck breast and warmed vegetables with port wine sauce
¥2,860 (¥2,288)



牛ヒレ肉のソテー 温野菜と紫マスタードと共に

Sautéed beef fillet and warmed vegetables with violet mustard
¥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)

牛ヒレ肉のソテー
温野菜と紫マスタードと共に
Sautéed beef fillet and warmed vegetables
with violet mustard

野菜&チーズ Vegetables and cheese ——

おすすめ温野菜のプレート

Warmed vegetable plate ¥2,420 (¥1,936)

チーズの盛合せ

Assorted cheese ¥1,760 (¥1,408)

デザート Sweets ——

カスタードプリン フルーツを添えて

Custard pudding with fruits ¥1,540 (¥1,232)

フロマージュブランのムース マンゴーとパッションフルーツのスープ仕立て
White cheese mousse with mango and passion fruit, soup style

¥1,760 (¥1,408)

和栗のスポンジケーキ フロマージュブランのシャーベットを添えて
Chestnut sponge cake with white cheese sherbet

¥1,980 (¥1,584)

アイスクリームとシャーベットの盛合せ

Assorted ice cream and sherbet ¥1,320 (¥1,056)



和栗のスポンジケーキ
フロマージュブランのシャーベットを添えて
Chestnut sponge cake
with white cheese sherbet

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.