

A la carte

SAKURA Restaurant



スキャンピ・ホタルイカとホタテ貝の
サラダ仕立て トリュフの香り
Scampi, firefly squid and scallop salad
flavored with truffle



小鯛のポワレ 野菜のグラタン添え
柚子バターソース
Pan-fried crimson sea bream
with vegetable gratin,
flavored with “Yuzu” butter sauce

前菜 Appetizers ———

サーモンリエットとスモークサーモントラウトのアンサンブル
Ensemble of salmon rillettes and smoked salmon trout
¥1,980 (¥1,584)

昆布で締めた真鯛のカルパッチョ カボスの香り
Sea bream marinated in “kombu” with vegetables,
“kabosu” flavored ¥2,200 (¥1,760)

スキャンピ・ホタルイカとホタテ貝のサラダ仕立て トリュフの香り
Scampi, firefly squid and scallop salad flavored with truffle
¥2,420 (¥1,936)

スープ Soup ———

人参のクリームスープ オレンジ風味
Carrot cream soup with orange flavor ¥1,100 (¥880)

ゴボウとカブのクリームスープ カプチーノ仕立て
Burdock and turnip cream soup with frothy milk
¥1,430 (¥1,144)

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

魚料理 Seafood ———

ヒラメのロースト 菜の花のリゾット添え アメリカンクリームソース
Roasted flounder with canola flower risotto,
American cream sauce ¥2,200 (¥1,760)

小鯛のポワレ 野菜のグラタン添え 柚子バターソース
Pan-fried crimson sea bream with vegetable gratin,
flavored with “Yuzu” butter sauce ¥2,420 (¥1,936)

殻付きオマール海老のソテー アメリカンクリームソース
Sautéed Canadian lobster with American cream 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 山菜と温野菜添え ダークチェリーソース

Roasted duck breast with wild edible plants and warm vegetables
with dark cherry sauce

¥2,860 (¥2,288)



牛ヒレ肉のソテー 野菜の蒸し焼き添え タラゴンマスタード風味

Sautéed beef tenderloin with steamed vegetables,
tarragon flavored 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 warm vegetables

¥6,050 (¥4,840)

牛ヒレ肉のソテー 野菜の蒸し焼き添え
タラゴンマスタード風味

Sautéed beef tenderloin with steamed
vegetables, tarragon flavored mustard

野菜&チーズ Vegetables and cheese ——

おすすめ温野菜のプレート

Assorted warm vegetables plate

¥2,420 (¥1,936)

チーズの盛合せ

Assorted cheese

¥1,760 (¥1,408)

デザート Sweets ——

紅茶のシフォンケーキ オレンジシャーベットと共に

Tea chiffon cake with orange sherbet

¥1,540 (¥1,232)

マンゴーとフロマージュブランのムース ハチミツレモンのゼリー添え

Mango and white cheese mousse with honey lemon jelly

¥1,760 (¥1,408)

イチゴのスープ仕立て ミルクアイス添え

Strawberry soup-style with milk ice cream

¥1,980 (¥1,584)



マンゴーとフロマージュブランのムース
ハチミツレモンのゼリー添え

Mango mousse, honey lemon jelly
and white cheese mousse

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)

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.