

A la carte

SAKURA

Restaurant

前菜 Appetizers ———



生ハムとメロン マリネ野菜添え

Raw ham and melon with marinated vegetables

¥1,980 (¥1,584)

帆立貝とホタルイカとスモークサーモントラウトのサラダ仕立て

Scallop, firefly squid and smoked salmon trout salad

¥2,200 (¥1,760)

昆布で締めたカンパチのカルパッチョ 煎り酒の香り

Marinated amberjack in kombu, flavored with Irisake

¥2,420 (¥1,936)

昆布で締めたカンパチのカルパッチョ
煎り酒の香り

Marinated amberjack in kombu,
flavored with Irisake

スープ Soup ———

ポテトのクリームスープ 浅葱と共に

Potato cream soup with chives

¥1,100 (¥880)

ビーフコンソメ

Beef consomme soup

¥1,430 (¥1,144)



魚料理 Seafood ———

真鯛のロースト 山菜のフライ添え エシヤロットバターソース

Roasted sea bream with deep-fried wild plants,
shallot butter sauce

¥2,200 (¥1,760)

鯖のポワレ ホワイトアスパラガス添え 赤ワインソース

Pan-fried Spanish mackerel with white asparagus, red wine sauce

¥2,420 (¥1,936)

鯖のポワレ ホワイトアスパラガス添え
赤ワインソース

Pan-fried Spanish mackerel
with white asparagus, red wine sauce

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, 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



牛ヒレ肉のソテー 山菜と温野菜添え
ポルト酒ソース
Sautéed beef tenderloin with wild plants
and steam vegetables, port wine sauce

肉料理 Meat ——

鴨胸肉のロースト 温野菜添え 無花果ソース
Roasted duck breast with steam vegetables, fig sauce
¥2,860 (¥2,288)

牛ヒレ肉のソテー 山菜と温野菜添え ポルト酒ソース
Sautéed beef tenderloin with wild plants and steam vegetables,
port 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 steam 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
Steam vegetables plate ¥2,420 (¥1,936)



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 cream cheese mousse

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 cream cheese mousse with honey lemon jelly
¥1,760 (¥1,408)

イチゴのスープ仕立て ミルクアイスクリーム添え
Strawberry soup with milk ice cream ¥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)

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.