

May 5月

## À la carte アラカルト

### 前菜 Appetizers —

高知県産カツオのたたき カルパッチョ仕立て  
天日塩と柚子ドレッシング 芽ネギとミョウガ添え  
Carpaccio of seared bonito from KOCHI pref.  
with YUZU dressing ¥2,200 (¥1,760)



カニとアボカドのサラダ カダイフのディスク バルサミコソース  
Crab and avocado salad, balsamic sauce with kadaif disc  
2,310 (1,848)

フランス産キャビア 10g コンディメントを添えて  
French Caviar with condiment 4,950 (3,960)

### スープ Soup —

かぼちゃのポタージュ カプチーノ仕立て  
Pumpkin soup cappucino style 1,100 (880)

ビーフコンソメ  
Beef Consomme Soup 1,430 (1,144)

### 魚料理 Seafood —

オマール海老と帆立のソテー トマトサルサ アメリケーヌソース  
Sautéed scallop and Maine lobster with tomato salsa  
American sauce 2,750 (2,200)



イサキのポアレ 白ワインソース 花ズッキーニのファルス  
コンテチーズのサブレ添え  
Pan fried grunt white wine sauce with zucchini blossom farcie  
and Comte sable 3,300 (2,640)

# SAKURA

Restaurant

## 肉料理 Meat ——



アメリカ産牛ヒレ肉のグリル 胡麻風味の和風ソース 温野菜添え  
Grilled fillet of beef (US) Japanese sauce sesame flavor with  
seasonal vegetables ¥4,400 (¥3,520)

国産牛サーロインのグリル マデラワインソース 温野菜添え  
Grilled sirloin (Domestic beef) madeira sauce with vegetables  
6,380 (5,104)

高知県産 合鴨胸肉ロースト ナッツペーストとマデラソース  
Roasted duck from KOCHI Pref. madeira sauce  
with nut paste and hot vegetables 2,970 (2,376)

## チーズ Cheese ——

チーズの盛り合わせ  
Assorted cheese 1,760 (1,408)

## デザート Dessert ——



さくらんぼのクラフティ フルーツ添え  
Cherry clafoutis with fresh fruits 1,760 (1,408)

ホワイトチョコレートとブラッドオレンジのムース  
White chocolate and blood orange mousse 1,980 (1,584)

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ  
Assorted ice cream and sherbet 1,320 (1,056)

---

パン  
Bread 330 (264)

---

表示料金の、サービス料 10%を加算させていただきます。  
( )内は優待料金でございます。国際文化会館会員に適用されます。  
当レストランは国産米を使用しています。メニュー内容については変更になる場合がございます。  
食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。  
写真はイメージです。

A 10% service charge will be added to the price for each item.  
Special prices are applicable for IHJ members.  
We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.  
Photos are for illustrative purposes.