

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers —

高知県産ブリのカルパッチョ スタソース サラダ添え
Carpaccio of Japanese amberjack from KOCHI pref.
with NUTA sauce and salad ¥2,400 (¥1,920)

里芋のブランマンジェ オマール海老のカクテル仕立て
キャビア飾り
Taro blancmange with cocktail lobster and caviar
2,750 (2,200)

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



スープ Soup —

サツマイモのポタージュ カプチーノ仕立て
Sweet potato potage cappuccino style 1,250 (1,000)

ビーフコンソメスープ
Beef consommé soup 1,430 (1,144)

魚料理 Seafood —

アンコウのムニエル 白子のベニエ ちぢみほうれん草添え
グリーンペッパー風味のサンモリッリョソース
Goosefish meunière and beignet of soft cod roe with spinach
San morillo sauce green pepper flavor 3,300 (2,640)



白身魚とホタテのポアレ ブルギニオンバターとトマトソース
Poêler of white fish and scallop
with Bourguignon butter and tomato sauce 2,750 (2,200)

オマール海老のロースト 菊芋のチップス アメリケヌソース
Roasted lobster jerusalem artichoke chips
Americaine sauce 2,750 (2,200)

SAKURA

Restaurant

肉料理 Meat ——



牛ヒレ肉のグリル 和風ソース レフォールと温野菜添え
Grilled fillet of beef, Japanese sauce
with horseradish and steamed vegetables ¥4,400 (¥3,520)

国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース 生黒胡椒
Grilled domestic beef sirloin
red wine sauce with fresh black pepper 6,380 (5,104)

仔牛のカツレツ ウィーン風
Vienna schnitzel 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 ——



ストロベリーとピスタチオのケーキ ベリーソース
Strawberry and pistachio cake, berry sauce 1,760 (1,408)

ラズベリーとチョコレートのムース ヘーゼルナッツのクランブル
Mousse of raspberry and chocolate with crumble of hazelnut
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.