

May 5月

**À la carte**  
アラカルト



**前菜 Appetizers** ——

ジャンボンベルシエと彩りサラダ  
ヴィネグレットシトロンキャビア  
Jambon Percillé and Colorful Salad  
with Vinaigrette Citron Caviar ¥2,400 (¥1,920)

オマール海老を添えたカブのスープ仕立て キャビア飾り  
Lobster and Turnip Soup Style with Caviar 2,750 (2,200)

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

**スープ Soup** ——

ゴボウのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Burdock Cream Soup 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** ——



イサキのポアレ 木更津産吊るシアサリとそのジュ  
野菜のナージュで  
Pan-Sateed Grunt and Japanese Clam with Vegetable Nage  
3,300 (2,640)

白身魚とホタテのポアレ エスカルゴの煮込み  
ブルギニオンバターソース  
Pan-sauteed White Fish and Scallops with Braised Escargot  
Bourguignonne Butter Sauce 2,750 (2,200)

オマール海老のロースト ナンチュアソース  
Roasted Lobster Nantua Sauce 2,750 (2,200)

# SAKURA

Restaurant

## 肉料理 Meat ——

牛ヒレ肉のグリル 白味噌とアーモンドのソース 旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef White-Miso and Almond Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetables ¥4,400 (¥3,520)



国産牛ヒレ肉のグリル 生コショウソースとグリビッシュソース  
旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Domestic Beef  
Fresh Pepper Sauce and Gribiche Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetables 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 ——

ガトーサンマルク  
Gâteau Saint-Marc 1,760 (1,408)

ラズベリーとアールグレイのムース フレッシュフルーツ添え  
Mousse of Raspberry and Earl Grey Tea with Fresh Fruits  
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)

表示料金に、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.