SAKURA
Restaurant

June 6月

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers

チキンパテ サラダ仕立て トリュフと生ハム
レモンのクリームソース
Chicken Pâté Salad Style with Truffle and Prosciutto
Lemon Cream Sauce ￥2,400（￥1,920）

鮎のコンフィ ディル風味 蓼のヴィネグレット
キャビア飾り
Confit of Sweetfish "AYU" Dill Flavor
and Green Vinegar of Smartweed 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

冷製じゃがいものクリームスープ クレソンのアクセント
Vichyssoise with Cresson 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

メバルのポアレ フレッシュハーブのヴェルデュレットソース
Pan-sauteed Rockfish Verudrette Sauce of Fresh Herbs
3,300（2,640）

白身魚のバプール ソースヴェルジュ ヒゴムラサキ添え
Steamed White Fish Vierge Sauce
with Higomurasaki (Eggplant) 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 ゴルゴンゾーラソースとフォンドボーソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Gorgonzola Sauce and Fond de Veau Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables ￥4,400（￥3,520）

国産牛ヒレ肉のグリル エシャロット赤ワインソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef Red Wine Sauce with Shallot
with Steamed Seasonal Vegetables 6,380（5,104）

仔牛のカツレツ ウィーン風
Wiener 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

ライムとグリヨットチェリーのムース フルーツ飾り
フランボアーズソース
Mousse of Lime and Griotte Cherry
Framboise Sauce with Fresh Fruits 1,760（1,408）

アプリコットとピスタシュクリームのタルト
ローストピスタチオとパパイヤ
Tart of Apricot and Pista Cream Puff
with Roasted Pistacchio and Fresh Papaya 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.