

October 10月

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers —

牡蠣のムニエル キャベツのブレゼ トリュフ飾り
セミドライトマトソース
Oyster Meunière with Braised Cabbage with Truffle
and Semi-dried Tomato Sauce ¥2,400 (¥1,920)



サーモンマリネと野菜のテリーヌ モザイク仕立て
キャビアとライムキャビア
Terrine of Marinated Salmon and Vegetables, Mosaic Pattern
with Caviar and Lime Caviar 2,750 (2,200)

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

スープ Soup —

カリフラワーのクリームスープ
Cauliflower Cream Soup 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 —

白身魚のポアレ 黒舞茸のクルート デュクレソース
Pan-fried White Fish and Black MAITAKE Mushroom Croûte
Dugléré Sauce 3,300 (2,640)

太刀魚のポアレ 香草風味のブルブランソース
Pan-fried Hairtail Fish, Herb Flavored Beurre Blanc 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, Sauce Nantua 3,100 (2,480)



SAKURA

Restaurant

肉料理 Meat ——



牛ヒレ肉のグリル 和風ゴマソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Japanese Sesami Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables ¥4,400 (¥3,520)

国産牛サーロインのグリル ポルチーニ茸のアラクレーム
赤ワインソース 旬の温野菜添え
Grilled Domestic Beef of Sirloin with Porcini à la Crème
Red Wine Sauce and Steamed Seasonal Vegetables
6,380 (5,104)

仔牛のカツレツ ウィーン風
Wiener Schnitzel
3,300 (2,640)

チーズ Cheese ——

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

デザート Dessert ——

オレンジ風味のレアチーズケーキ リンゴ飾り ベリーソース
No-bake Cheese Cake Orange Flavor with Apple Decoration
Berry Sauce
1,760 (1,408)



栗とキャラメルのムース サフラン風味の梨のコンポート
Mousse of Chestnuts and Caramel
with Saffron Flavored Pear Compote
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.