

February 2月

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers —

白子とちぢみほうれん草のオモニエール
トリュフと白菜のブレゼ添え
Aumônière of Soft Roe and Spinach
with Truffle and Braised Napa Cabbage ¥2,520 (¥2,016)

伊豆下田産の金目鯛のカルパッチョ キャビア飾り
うるいのサラダ
KINMEDAI (from IZU-SHIMODA), Red Bream Carpaccio
Caviar Decoration with URUI Wild Vegetable 2,887 (2,310)

フランス産キャビア 10g コンディメント
Caviar from France 10g 5,197 (4,158)



スープ Soup —

人参とかぼちゃのクリームスープ
Cream Soup of Carrot and Pumpkin 1,312 (1,050)

ビーフコンソメスープ
Beef Consommé Soup 1,501 (1,201)

魚料理 Seafood —

クロムツのポアレ セロリラブピュール ヴェルモットソース
Pan-sauteed Japanese Bluefish with Celeriac Purre
Vermouth Sauce 3,465 (2,772)

宮城県産ホタテ貝のグリルとオマール海老のロースト
ナンチュアソース 四方竹入りラタトゥイユ添え
Grilled Scallops (from MIYAGI Pref.) and Roasted Lobster
Nantua Sauce and Ratatouille with Square Bamboo Shoot 2,887 (2,310)

オマール海老のロースト ナンチュアソース
Roasted Lobster, Nantua Sauce 3,255 (2,604)



SAKURA Restaurant

肉料理 Meat



牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables ¥4,620 (¥3,696)

国産牛サーロインのグリル マデラ酒香るソース 旬の温野菜添え
Grilled Domestic Beef of Sirloin, Madeira Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables 6,699 (5,360)

仔牛のカツレツ ウィーン風
Wiener Schnitzel 3,465 (2,772)

チーズ Cheese

チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese 1,848 (1,479)

デザート Dessert



ムースショコラキャラメル リンゴのコンポート飾り
Mousse of Chocolate and Caramel with Apple Compote
1,848 (1,479)

オレンジサンギューヌとカシスのムース
オレンジ風味のアングレーズソース
Mousse of Blood Orange and Blackcurrant
Orange Flavored Anglaise Sauce 2,079 (1,664)

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 1,386 (1,109)

パン
Bread 346 (277)

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.