

January 1月

## À la carte アラカルト



### 前菜 Appetizers —

しめ鯖とセミドライトマトのタルト ブロッコリーのクスクス  
トリュフ飾り

Vinegared Mackerel and Semi-dried Tomato Tart  
with Broccoli Couscous, Truffle Decoration

¥3,036 (¥2,429)

真鯛のマリネと紅芯大根のミルフィーユ スマック風味  
赤蕪ソース キャビア飾り シュールージュマリネサラダ添え  
Marinated Red Sea Bream and Watermelon Radish Millefeuille,  
Sumac Flavor, Red Turnip Sauce with Caviar  
and Marinated Red Cabbage Salad

3,415 (2,732)

フランス産キャビア 10g コンディメント  
Caviar from France 10g

6,325 (5,060)



### スープ Soup —

セロリラブと林檎のポタージュ トリュフオイルのアクセント  
Celeriac and Apple Potage Soup Truffle Oil Flavor

1,518 (1,215)

ビーフコンソメスープ  
Beef Consommé Soup

1,897 (1,518)



### 魚料理 Seafood —

牡蠣と白菜のブレゼ チャウダー風

Braised Oyster and Napa Cabbage Chowder Style

4,577 (3,662)

ホウボウのポアレ セリと貝の旨味ソース ラタトゥイユ添え  
Pan-fried Gurnard, Japanese Parsley and Clam Sauce  
with Ratatouille

3,542 (2,834)

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

3,921 (3,137)

# SAKURA

## Restaurant

### 肉料理 Meat



牛ヒレ肉のグリル ナチュラルな赤ワインソース 旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Authentic Red Wine Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable ￥6,480 (¥5,184)

国産牛サーロインのグリル 蓮根とふきのとうのソース  
旬の温野菜添え  
Grilled Sirloin of Domestic Beef,  
Lotus Root and Butterbur Sprout Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetables 8,096 (6,477)

仔牛のカツレツ ウィーン風  
Wiener Schnitzel 4,174 (3,340)



チーズ Cheese  
チーズの盛り合わせ  
Assorted Cheese 2,277 (1,822)

### デザート Dessert



ショコラムース アマレナチェリーのアクセント アプリコットソース  
キウィフルーツのクリスティアンとラングドシャ添え  
Chocolate Mousse Amarena Cherry Flavor Apricot Sauce  
with Crispy Kiwi and Langue de Chat 2,213 (1,771)

抹茶のケーキ もなかに乗せたオレンジとキンカンのコンポート  
黒蜜クリームとヘーゼルナッツクランブル  
Matcha Cake with Orange and Kumquat Compote  
with Monaka Rice wafer  
Brown Sugar Syrup and Hazelnut Crumble 2,530 (2,024)

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 1,644 (1,316)

パン  
Bread 442 (354)

表示料金には、消費税、サービス料 15%が含まれています。( )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。

The prices include consumption tax and a 15% service charge. 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.