SAKURA Restaurant

March 3月

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers

ハモンセラーノとアスパラガスのサラダ パルメジャーノレジャーノ
アンティボワーズソース
Serrano Ham and Asparagus Salad
with Parmigiano Reggiano
Antibes Style Sauce ￥2,646（￥2,117）

帆立のタルタル ポワロームース ズワイ蟹とキャビア飾り
ビーツソース
Scallop Tartar with Leek Mousse and Snow Crab with Caviar
Beet Sauce 3,031（2,425）

フランス産キャビア 10g コンディメント
Caviar from France 10g 5,456（4,365）

スープ Soup

セロリラブのクリームスープ
Celeriac Cream Soup 1,377（1,102）

ビーフコンソメスープ
Beef Consommé Soup 1,576（1,261）

魚料理 Seafood

マナカツオのポアレ 白魚のフライ添え サフランソース
Pan-fried Butterfish with Whitebait Fritter, Saffron Sauce
4,180（3,344）

サクラ鯛のポアレ 桜海老入りピストーソース
ガルバンゾーペースト
Pan-fried Cherry Anthias with Garbanzo Bean Paste
Pistou Sauce with Sakura Shrimp 3,031（2,425）

オマール海老のロースト ナンチュアソース
Roasted Lobster, Nantua Sauce 3,417（2,734）

SAKURA Restaurant

肉料理 Meat

牛ヒレ肉のグリル 香草の風味漂うエシャロット赤ワインソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Red Wine Sauce with Herb Flavored Shallot
with Steamed Seasonal Vegetable ￥4,851（￥3,881）

国産牛サーロインのグリル タスマニアペッパーの香り
旬の温野菜添え クレソンと白味噌、アーモンドのソース
Grilled Sirloin of Domestic Beef Tasmania Pepper Flavor
with Steamed Seasonal Vegetables
Watercress, Light-brown Miso and Almond Sauce
7,033（5,627）

仔牛のカツレツ ウィーン風
Wiener Schnitzel 3,638（2,911）

チーズ Cheese

チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese 1,940（1,552）

デザート Dessert

ベイクドチーズケーキ ミックスベリーのムース
フランボアーズソース
Baked Cheese Cake and Mixed Berry Mousse
Raspberry Sauce 1,940（1,552）

ムース・ショコラ・キャラメル バナナのキャラメリゼ
Mousse of Chocolate and Caramel with Caramelized Banana
2,182（1,746）

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 1,455（1,164）

パン
Bread 363（291）

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.