

July 7 月

À la carte
アラカルト

前菜 Appetizers —

サーモンマリネ、夏野菜のモザイク仕立て
人参マスタードソース トリュフ飾り バルサミコソース
Marinated Salmon and Summer Vegetables Mosaic Style,
Carrot Mustard Sauce
Truffle Decoration, Balsamic Sauce ¥3,036 (¥2,429)



穴子のブレゼ パプリカライスサラダ ゴボウフリット
キャビア飾り
Braised Conger Eel and Rice Salad
with Bell Pepper, Burdock Fritter
Caviar Decoration 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 —

冷製 桃のクリームスープ カモミールジュレ
Cold Peach Cream Soup with Chamomile Jelly 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 —

太刀魚と茸のルーロー ナンチュアソース
Swordfish and Mushroom Rouleau, Nantua sauce 4,577 (3,662)

イトヨリ鯛のポアレ バジル香るピストソース
Pan-fried Golden Threadfin Bream,
Pistou Sauce Basil Flavor 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 チュミチュリソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Chimichurri Herb Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable ¥5,566 (¥4,453)

国産牛ヒレ肉のグリル エストラゴンソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef, Tarragon Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable 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 ——



ガトー・マンゴー・オレンジ 2色ソース ピオーネのコンポート
Mango and Orange Cake with Pione Grape Compote
2,213 (1,771)

パイナップルのムース メロンのブランマンジェ グリルパイン
チョコレートソース
Pineapple Mousse with Melon Blancmange
and Grilled Pineapple, Chocolate Sauce 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.