

January 1月

À la carte
アラカルト



前菜 Appetizers —

ハモンセラノとカプレーゼ ルッコラサラダ添え
白バルサミソース
Jamón Serrano and Caprese with Rocket Salad,
White Balsamic Sauce ¥3,036 (¥2,429)

サーモンマリネ、ケールとリンゴのテリーヌ ブルターニュ風ジュレ
Terrine of Marinated Salmon, Kale and Apple
with Brittany-style Jelly 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 —

クリーミーなオイスターチャウダー
Creamy Oyster Chowder 1,687 (1,350)

ビーフコンソメスープ
Beef Consommé Soup 1,897 (1,518)



魚料理 Seafood —

真鯛とチーズ、ほうれん草のパートブリック包み焼き
サフランソース
Grilled Red Sea Bream, Cheese and Spinach
wrapped in Pate Brick Saffron Sauce 4,577 (3,662)

ホウボウのポアレ 九条ネギのバターソース
Pan-fried Sea Robin, Kujo Green Onion Butter Sauce 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 メリメロソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Meli-melo Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable ¥5,566 (¥4,453)

国産牛サーロインのグリル
クレソンと白味噌、アーモンドのソースで 旬の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef with Watercress,
White Miso and Almond 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・オレンジ・ルバーブ
サツマイモとピスタチオのクリーム
Orange and Rhubarb Cake,
Sweet Potato and Pistachio Cream 2,213 (1,771)

苺のモンブラン 白餡と抹茶のキューブ 苺飾り
Strawberry Mont Blanc, White Bean Paste and Matcha Cube
Fresh Strawberry Decoration 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.