

À la carte
アラカルト



前菜 Appetizers —

合鴨、鶏レバー、ポルチーニのパテドカンパーニュ
トリュフ飾り キャベツとタップナードのルーロー
Pate de Campagne with Duck, Chicken Liver and
Porcini Mushroom
Truffle Decoration with Tapenade and Cabbage Roll
¥3,036 (¥2,429)

牡蠣のグラタン『カークパトリック』
Oyster Gratin "Kirkpatrick" 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 —

紫芋のクリームスープ カプチーノ仕立て
Purple Sweet Potato Cream Soup Cappuccino Style
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 —

マナガツオのポアレ アメリケーヌソースとブルブランソース
Pan-fried Pomfret Butterfish
American Sauce and Beurre Blanc Sauce 4,577 (3,662)

白身魚のポッシュェ フェネルソース
Poached White Fish, Fennel 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 ソースベルシー タスマニアペッパーの香り
旬の温野菜添え

Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce Tasmania Pepper Flavor
with Steamed Seasonal Vegetable ¥5,566 (¥4,453)

国産牛ヒレ肉のグリル クリーミーな軽いフォアグラソース
旬の温野菜添え

Grilled Fillet of Domestic Beef, Creamy Foie Gras Sauce
and 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 ——

サツマイモのチーズケーキ マロンクリームと無花果添え

Sweet Potato Cheese Cake with Chestnut Cream and Fig
2,213 (1,771)

洋梨のムースとリンゴのコンポート アングレーズソース

Pear Mousse and Apple Compote, Anglaise 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.