

À la carte  
アラカルト

前菜 Appetizers —



牡蠣のグラタン フォレステイエールソース  
Oyster Gratin, Forestiere Sauce

¥3,036 (¥2,429)

オマール海老のジュレ ロワイヤル仕立て  
その身とキャビア飾り  
Lobster Jelly Royal Style with Lobster Meat  
and 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 —

オニオングラタンスープ  
Onion Soup Gratin

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 —



鮮魚のソテー 茸のフォンダンのせ 白ワインソース  
Sautéed Seasonal Fish with Mushroom Fondant  
White Wine Sauce

4,577 (3,662)

鯖のポアレ デュクレレソース ポワローピュレ  
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel  
Dugléré Sauce with Leek Puree

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 ぶしゅかんソースに西洋わさびを添えて  
旬の温野菜添え

Grilled Fillet of Beef, Bushukan Citron Sauce with Horseradish  
with Steamed Seasonal Vegetable ¥5,566 (¥4,453)

国産牛サーロインのグリル ナチュラルな赤ワインソース  
旬の温野菜添え

Grilled Sirloin of Domestic Beef, Authentic Red Wine 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

ケーキ・ノアゼット・ポワール あんぽ柿クリーム  
フランボアーズソース

Hazelnut and Pear Cake  
with Anpo Smoked Persimmon Cream, Raspberry Sauce 2,213 (1,771)

ムース・オランジェ・カシス オレンジジュレ フルーツ飾り  
アーモンドのヌガティーンを添えて

Orange and Black Currant Mousse with Orange Jelly  
Fresh Fruit Decoration with Almond Nougatine 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.