

日本料理



Japanese Restaurant
SAKURA



シェフお薦めの逸品
Chef's Recommendation



黒毛和牛A4 サーロイン 100g
Kuroge wagyu beef sirloin A4 100g
¥10,450



さくらの桜香り焼き
Grilled cherry salmon
¥2,800



握り盛り合わせ(9種)
Assorted sushi (9 kinds)
¥8,800



桜鯛と生わかめのしゃぶしゃぶ
Sea bream and Wakame syabu-shabu
¥3,000



天ぷら5種盛り合わせ
Assorted tempura (5 kinds)
¥3,800



鯖と菜花の土鍋御飯
Spanish mackerel and Canola flowers, Clay pot
¥2,800



カリフォルニアロール
California roll
¥2,500



スモークサーモンクリームチーズロール
Smoked salmon and cream cheese roll
¥2,500

国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.

写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

アラカルト
A la carte

季節の前菜5点盛り合わせ Seasonal appetizers (5 kinds)	¥3,000
天豆 Broad beans	¥1,500
季節野菜のサラダ Seasonal vegetable salad	¥1,600
天ぷら5種盛り合わせ Assorted tempura (5 kinds)	¥3,800
野菜の天ぷら盛り合わせ Assorted vegetable tempura	¥5,500
プレミアム天ぷら盛り合わせ (9種) Premium assorted tempura (9 kinds)	¥7,800
稲庭うどん (温・冷) Japanese noodle – Inaniwa udon (Hot / cold)	¥2,000
季節のアイスクリーム Seasonal ice cream	¥1,000

アラカルト お造り
A la carte - Sashimi

鮪 Tuna	¥3,000
中とろ Medium marbled tuna	¥4,500
サーモン Salmon	¥3,000
季節の刺身3種盛り Assorted seasonal sashimi (3 kinds)	¥5,500
季節の刺身5種盛り Assorted seasonal sashimi (5 kinds)	¥7,800

アラカルト 握り

A la carte – Nigiri sushi (1 peace)

赤身 Tuna	¥1,000
中トロ Medium marbled tuna	¥1,500
大トロ Marbled tuna	¥1,850
サーモン Salmon	¥750
イカ Squid	¥850
車海老 (ボイル) Prawn (Boiled)	¥1,850
甘海老 Northan shrimp	¥1,250
雲丹 Sea urchin	¥2,250

アラカルト 巻物

A la carte – Sushi roll

鉄火巻 Tuna roll	¥1,250
ネギトロ巻 Marbled tuna and green leak roll	¥2,500
いくら巻 Salmon roe roll	¥2,500
穴子きゅうり巻 Conger eel and cucumber roll	¥1,850
カリフォルニアロール California roll	¥1,800
スモークサーモンクリームチーズロール Smoked salmon and cream cheese roll	¥1,800



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

アラカルト 鉄板焼き
A la carte – Teppanyaki

和牛
Kuroge wagyu beef

黒毛和牛A4サーロイン 100g
Kuroge wagyu beef sirloin A4 100g ¥10,450

常陸牛雌牛サーロイン 100g
Hitachi wagyu beef sirloin 100g ¥11,450

黒毛和牛A5フィレ 100g
Kuroge wagyu beef tenderloin A5 100g ¥15,650

神戸牛A4サーロイン 100g
Kobe beef sirloin A4 100g ¥24,800

10g単位でお好みの量をご用意いたします。
We are pleased to serve your preferred portion starting from 10g increments.



豊洲市場直送 鮮魚の刺身と炭火焼膳
Sashimi and charcoal-grilled seasonal fish set meal
from Toyosu market
¥7,000

豊洲市場から直送される鮮魚を、瑞々しいお造りと香ばしい炭火焼で楽しむ御膳。
炭火でふっくらと焼き上げた旬魚の旨味とともに、
日本料理「さくら」の繊細な味わいをご堪能いただけます。

先付
Starter

御造り
本日の御造り2種
2 kinds of sashimi

季節魚の炭火焼
Charcoal-grilled seasonal fish

茶碗蒸し
Steamed egg custard

お食事
ご飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, red miso soup, Japanese pickles



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

豊洲市場直送鮮魚の刺身と和牛炭火焼膳
Sashimi and charcoal-grilled wagyu beef set meal
¥10,000

豊洲市場直送鮮魚のお造りと、香ばしく焼き上げた和牛炭火焼を楽しめる贅沢な御膳。
炭火でじっくり焼き上げた和牛は、やわらかな食感と豊かな旨味が広がります。
海と山の味覚を一度に味わえる、特別な日のお食事にもおすすめの一品です。

先付
Starter

御造り
本日の御造り3種
3 kinds of sashimi

和牛炭火焼
Charcoal-grilled wagyu beef

茶碗蒸し
Steamed egg custard

お食事
ご飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, red miso soup, Japanese pickles



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

伏見
Fushimi
¥14,000

料理長お薦め前菜
Assorted appetizers

本日のおすすめ御造り2種
Assorted sashimi (2 kinds)

天ぷら
Tempura
海老 魚 野菜3種
Prawn, Fish, Vegetable (3 kinds)

鉄板焼き
Teppanyaki

黒毛和牛 60g
Kuroge wagyu beef 60g
または / or
黒毛和牛A5フィレ 60g (+¥3,000)
Kuroge wagyu beef tenderloin A5 60g

合肴
茶碗蒸し
Egg custard

寿司
Sushi

料理長お任せ握り5貫
Assorted chef's selection nigiri sushi (5 kinds)
または / or
大トロ 雲丹を含む握り5貫 (+¥3,000)
Assorted premium nigiri sushi with marbled tuna and sea urchin (5 kinds)

デザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

悠久
冷しゃぶコース
Yukyu
Cold shabu-shabu dinner
¥14,000

先付
Starter

季節のお造り
Seasonal sashimi

お肉
冷しゃぶ黒毛和牛 200g
Cold kuroge wagyu beef shabu-shabu 200g

お野菜
白菜 長葱 椎茸 水菜 紅葉人参 茗荷 豆腐
Assorted vegetables

胡麻だれ ポン酢
Sesame sauce, vinegar sauce

季節の小鉢
Seasonal dish

御食事
御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, red miso soup, pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.
表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

お子様膳
Kid's set
¥3,500

オレンジジュース
Orange juice

鶏の唐揚げ
Fried chicken

エビフライ フライドポテト ハンバーグ
Fried shrimp, fried potato, Hamburg steak

冷やしうどん
Cold noodle

ちらし寿司
玉子焼き かんぴょう 椎茸 キュウリ とびっこ
Chirashi sushi
Omelet, Dried Gourd Strips, Shiitake mushroom, cucumber, flying fish roe

アイスクリーム
Ice cream

