

日本料理



*Japanese Restaurant*  
**SAKURA**

桜ごよみ  
Seasonal Meal Box  
¥6,000

先付  
Starter

お花見箱  
Seasonal meal box

花わさびの浸し いちごと春菊のチーズ白和え  
鯛の子 生のり真丈と桜海老 蛸の柔らか煮 天豆  
竹の子土佐和え 三色団子  
8 kinds of seasonal delights

御造り  
桜鯛の春野菜サラダ仕立て  
Sashimi with spring vegetable salad

焼物  
サクラマスの桜香り焼き  
Grilled cherry salmon with Sakura flavor

揚物  
山菜天婦羅  
Edible wild plants tempura

お食事  
初ガツオの漬け丼  
Marinated early-seasonal bonito rice bowl

赤出汁  
Red miso soup

デザート  
桜アイス  
Cherry blossom ice cream



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.

竹炭衣の骨付き安曇野げんき豚 とんかつ膳  
Japanese bland pork cutlet set meal  
¥5,000

(土日祝 ランチ限定)  
(Available for lunch on weekend and public holidays only)

信州産「安曇野げんき豚」を骨付きのまま豪快に揚げたとんかつ御膳。  
竹炭を練りこんだ特製の衣は、香ばしく軽やかな食感が特徴です。  
外はサクッと、中はやわらかくジューシーな味わいをお楽しみいただけます。

先付  
Starter

御造り  
本日の御造り  
Sashimi

骨付き安曇野げんき豚とんかつ  
Pork cutlet

茶碗蒸し  
Steamed egg custard

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

(土日祝ランチ限定)  
(Available on weekends and public holidays only)

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

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.

高砂  
冷しゃぶ御膳  
Takasago  
Cold shabu shabu lunch  
¥8,000

先付  
Starter

お肉  
冷しゃぶ黒毛和牛 150g  
Cold Kuroge Wagyu beef shabu-shabu 150g

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

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.

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.



**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 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.



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



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.