

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.

醍醐
すき煮御膳
Daigo
Sukiyaki lunch
¥8,000

先付
Starter

お肉
黒毛和牛 130g
Kuroge Wagyu beef shabu-shabu 130g

お野菜
白菜 長葱 椎茸 春菊
紅葉人参 白滝 豆腐
Assorted vegetables

奥久慈卵
Okukuji egg

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

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.



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.