

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



季節の刺身5種盛り
Assorted seasonal sashimi (5 kinds)
¥7,800



握り盛り合わせ(9種)
Assorted sushi (9 kinds)
¥7,800



銀鱈と大山鶏の朴葉焼き
Miso-marinated grilled
sablefish and chicken
¥2,500



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



松茸と甘鯛のしゃぶしゃぶ
Matsutake mushroom and tilefish
shabu-shabu
¥3,000



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
A la carte

季節の前菜5点盛り合わせ Seasonal appetizers (5 kinds)	¥3,000
枝豆 Edamame (Green beans)	¥1,200
シーザーサラダ Caesar salad	¥1,600
季節の焼き魚 Grilled seasonal fish (From market)	¥2,500
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
巻物盛り合わせ Tuna and salmon roll	¥4,000
季節のアイスクリーム Seasonal ice cream	¥750

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
SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 100g SDGs Hitachi wagyu beef sirloin 100g	¥10,450
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 10g increments.

野菜
Vegetable

自家製肉味噌が付きます。
Seasoned ground meat with miso.

野菜盛り合わせ Assorted vegetables	¥3,250
--------------------------------	--------

ご飯
Rice

ガーリックライス Garlic fried rice	¥2,650
-------------------------------	--------



伏見
Fushimi
¥12,000

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
¥13,000

先付
Starter

季節のお造り
Seasonal sashimi

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

季節の小鉢
Small 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.

琴平 - 秋彩会席
Kotohira - Seasonal Kaiseki
¥20,000

先付
胡桃豆腐
Starter

前菜
生イクラみぞれ和え 子持ち鮎山椒煮 栗渋皮煮
蟹と焼き茄子の琥珀ジュレ掛け 雲丹風味石垣むかご
Assorted seasonal appetizers

御椀
萩真丈 薄葛仕立て
Seasonal clear soup

お造り
鮪 紅葉鯛 カマス
Assorted seasonal sashimi (3 kinds)

焼物
銀鱈と大山鶏の朴葉焼き
Miso-marinated grilled sablefish and Daisen chicken

鍋物
松茸と甘鯛のしゃぶしゃぶ
Matsutake mushroom and tilefish shabu-shabu

強肴
和牛炭火焼き
Charcoal-grilled wagyu beef

酢の物
秋サバのかぶら巻き
Vinegared mackerel wrapped pickled turnips

お食事
秋刀魚の土鍋御飯 香の物 赤出汁
Pacific saury mixed rice, Japanese pickles, red miso soup

デザート
和梨のモンブラン仕立て
Japanese pear Mont Blanc style 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.

寿司 たちばな
Sushi – Tachibana
¥13,000

先付
Starter

季節の小鉢
Small dish

季節のお造り
Seasonal sashimi

寿司
Sushi

おまかせ握り 9貫、巻物
Chef's selection nigiri sushi (9 pieces), sushi roll

赤出汁
Red miso soup

季節のデザート
Seasonal dessert



天ぷら 吉野
Tempura – Yoshino
¥13,000

(平日ディナー限定)
(Weekday dinner only)

先付
Starter

天ぷら
Tempura
車海老 2本 季節の魚 3種 季節野菜 4種
Prawn (2 pieces), three kinds of seasonal fish, four kinds of seasonal vegetable

季節の酢の物
Seasonal vinegared dish

下記より1品お選びいただけます。
Please select one item from the options below

天井
Tempura Rice Bowl
Mixed tempura over rice with sweet soy sauce

天茶
Tempura Chazuke
Tempura over rice with hot green tea

天バラ
Chopped Tempura Rice Bowl
Chopped mixed tempura over rice

かき揚げ
Kakiage Tempura
Mixed vegetable and seafood tempura with steamed rice

赤出汁、香の物
Red miso soup and 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.

天ぷら 大原
Tempura – Ohara
¥16,000

(土日祝日ディナー限定)
(Weekend and National holiday dinner only)

先付
Amuse

季節のお造り
Seasonal sashimi

天ぷら
Tempura
車海老 2本 季節の魚 3種 季節野菜 5種
Prawn (2 pieces), three kinds of seasonal fish, five kinds of seasonal vegetable

季節の酢の物
Seasonal vinegared dish

下記より1品お選びいただけます。
Please select one item from the options below

天井
Tempura Rice Bowl
Mixed tempura over rice with sweet soy sauce

天茶
Tempura Chazuke
Tempura over rice with hot green tea

天バラ
Chopped Tempura Rice Bowl
Chopped mixed tempura over rice

かき揚げ
Kakiage Tempura
Mixed vegetable and seafood tempura with steamed rice

赤出汁 香の物
Red miso soup and 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.