

“SAKURA Dinning” course

7,000

スペシャルティ + 小さな前菜 4 種 + おすすめパスタ + メインディッシュ + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + 4Appetizer + Pasta + Fish or Meat + Dessert + Café

8,500

スペシャルティ + 小さな前菜 4 種 + おすすめパスタ + 魚料理 + 肉料理 + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + 4Appetizer + Pasta + Fish + Meat + Dessert + Café

料金には別途、消費税とサービス料 13%を頂戴致します。
Prices are subject to applicable taxes and 13% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify the attendant if you have any food allergies.

Specialite

北海道産ボタン海老とカラスミの冷製カペリーニ

Capellini fruit tomato with Hokkaido "Botan-ebi" shrimp and Italian bottarga

Sakura 4Antipasti

桜鱒の瞬間燻製 伊予柑のソース 桜海老と九条葱のフリッタータ

Instantly smoked "Sakura" trout with sauce of Iyokan-orange Italian omelette with "Sakura" shrimp and "Kujo" leek

桜肉のタルタル 桜のブランマンジェ 水牛モッツアレラとフルーツマトのカプレーゼ 桜塩添え

Horse meat tartare with "Sakura" blanc-manger Buffalo mozzarella cheese and fruit tomato "Caprese" with "Sakura" salt

Anticardo

新玉葱と豚バラ肉のグラティナータ

Spring onion and pork belly gratinata

Primo Piatto

一品お選び下さい

Choose one favorite pasta

フランス産ホロホロ鶏と春ゴボウのスパゲッティーニ

Spaghettini with ragout sauce French Guinea Fowl and spring Burdock

フレッシュトリュフのタリオリーニ (+ 1,800 円)

Tagliolini with fresh truffles (+¥1,800)

Second Piatto

一品お選び下さい

Choose favorite main dish

桜鯛のヴァポーレ チェリートマトと落の臺のソース

Steam and boiled "Sakura" red snapper with cherry tomato and wild vegetables sauce

銘柄豚ロース肉の鉄板焼き 桜香るケッパーとアンチョビのソース

Grilled pork loin with capers and anchovy sauce, "Sakura" flavored

和牛肉の鉄板焼き モリーゴ茸のソース 焼き野菜添え (+ ¥ 2,000)

Grilled "Wagyu" beef with morille sauce and grilled seasonal vegetables

Dolci

カビアーノドルチェ

Dessert