Sakura

Instagram 〈インスタグラム〉

@ROPPONGI.SAKURA

料理長：岡崎　店長：小林による
鮮度の高い料理やワインの情報を
配信しているアカウント
是非ご登録ください！

Vino 〈ワイン〉

自社輸入で仕入れたワイン数百種類の中から
ソムリエが料理に合う一つを求めて選出
グラス一杯からお楽しみいただけます

Pesce Verdure 〈鮮魚と野菜〉

料理長自らが市場に毎日訪問
こだわりの目利きにより選んだ
新鮮な魚介・旬な野菜をその日のうちに！

Forno per Pizze 〈ピッツァ窯〉

イタリアの老舗メーカー「ジャンニ・アクント社」
ナポリピッツァのためにつくられたピッツァ窯
こだわりの薪窯の炉床温度はなんと450℃
外側はカリッと、中はしっとりモチモチに仕上げます

Dolce 〈ケーキ〉

当店併設ケーキ屋さん
「パティスリーココアンジュ」さんより
毎日手作りの、生菓子をお届けしています

Pane 〈パン〉

食べログ100名店選出！
当店併設の「ラトリエ・デュパン」さんより
お料理にあうパンを特別に作っていただいています

Antipasto 〈前菜〉

7種の彩り野菜のバーニャフレッダ	1280
朝採れ野菜のミックスサラダ	980
水牛モッツァレラのカプレーゼ	1580
自家製チョリソー	1680
ムール貝の白ワイン蒸し	1280
トリッパと香味野菜のローマ風	1380
スルメイカのフリット	1580

Napori Pizza 〈ナポリピッツァ〉

・マルゲリータ D,O,C (R) -------水牛モッツァレラ,バジル,ミニトマト	2580
・クワトロフォルマッヂ (B) -------モッツァレラ,ゴルゴンゾーラ、タレッジョ,パルミジャーノ	2580
・サルモーネ (B) ------サーモン,赤玉ねぎ,ケッパー	2580
・プロシュート エ ルッコラ (R) ------モッツァレラ,生ハム,セルバチコ	2980

※(R)・・・トマトベース、(B)・・・チーズベース

Rissoto 〈リゾット〉

・パルミジャーノリゾット	2480
・トリュフのクリームリゾット	2980

Spaghetti 〈生パスタ〉

スパゲティー

・モッツァレラとバジルのトマトソース	1980
・イベリコ豚ベーコンで作るカルボナーラ	1980
・ペスカトーレ	2980

タリアテッレ(ほうれん草を練り込んだ)

・伝統的なボロニェーゼ	1980
・スモークサーモンのクリームソース	2480

リングイーネ

・ジェノバ風バジルペースト合え	2380
・小エビのトマトクリームソース	1980

ペンネ(ショート)

・アラビアータ ※辛いのが苦手な方はお控えください	1680
・ペンネ・ゴルゴンゾーラ	2280

リガトーニ(ショート)

・チョリソーと茄子のトマトソース	1980
・カーチョ・エ・ペペ	2280

※グルテンフリー変更+300
※粉チーズ+200
※麺増量(1.5倍)価格×1.5倍

※表示価格は税込みです