

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>

食ベログ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



Set <お得なセット>

Sakura人気メニューセット

4品 2-4名 当日OK!

前菜3種盛り合わせ

シェフおまかせの前菜3種類の盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ

市場から直送の新鮮な魚のカルパッチョ

水牛モッツアレラのマルゲリータ

水牛モッツアレラ、バジル、ミニトマト

ポルチーニ茸のクリームパスタ

ほうれん草を練り込んだ生パスタ「タリアテッレ」

コーヒーor紅茶

5000/1人

旬なおすすめセット

6品 4-8名 当日OK!

前菜3種盛り合わせ

シェフおまかせの前菜3種類の盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ

市場から直送の新鮮な魚のカルパッチョ

選べる!本日のパスタ

本日の黒板よりお好きなパスタをお選びいただけます

選べる!本日のピッツァ

本日の黒板よりお好きなパスタをお選びいただけます

選べる!本日のお魚料理

本日の黒板よりお好きなパスタをお選びいただけます

シェフ厳選お肉料理

鶏肉のカチャトーラ or 豚肉のコートレッタ

山形雪降り和牛のビステッカ(+600)

コーヒーor紅茶

6500/1人

Piatto di Mezzo <メイン料理>

大山どり

グリル <焼き>	2400
カチャトーラ <ヴィネガー煮>	2800
フリカッセ <クリーム煮>	2800

米澤豚一番育ち

ロースト <焼き>	2400
サルティンボッカ <生ハムとソテー>	2800
コートレッタ <カツレツ>	2800

山形 雪降り和牛

タリアート <150g 薄切り>	2980
ビステッカ <220g 焼き>	3980

※メイン料理はお時間30分ほどかかります

Spaghetti <生パスタ>

スパゲティ

・モッツアレラとバジルのトマトソース	1800
・イベリコ豚ベーコンで作るカルボナーラ	1800

ほうれん草入りタリアート

・伝統的なボロニエーゼ	1800
・サーモンとキノコのクリームソース	2200

リングイーネ

・自家製カラスミの白ワイン風味	2200
・エビとブロッコリーのトマトクリーム	2400

ペンネ

・アラビアータ 辛辛辛	1600
・ペンネ・クワトロフォルマッジ	2400

※粉チーズ・・・+200 ※乾麺変更・・・+0
 ※グルテンフリー変更・・・+300
 ※麺増量(1.5倍)・・・価格×1.5倍

Antipasto <前菜>

冷

●「米澤豚」のパテ・ド・カンパーニュ	1580
●すりたて!生ハム	1580
●7種の彩り野菜のバーニャフレッタ	1100
●朝採れ野菜のミックスサラダ	980
●水牛モッツアレラのカプレーゼ	1480
●ブッラータと季節のフルーツ	2580

温

●自家製チョリソー	1580
●ホワイトアスパラガスのバターソテー	1580
●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	1280
●白身魚とスルメイカのフリット	1480
●鴨胸肉とさつまいもとナッツの温サラダ	1980

Napori Pizza <ナポリピッツァ>

・マルゲリータ D,O,C (R)	2500
-----水牛モッツアレラ,バジル,ミニトマト	
・クワトロフォルマッジ (B)	2400
---モッツアレラ,ゴルゴン,タレグジョ,パルミジャーノ	
・マリナラ (R)	1800
-----バジル,ニンニク,オレガノ,ケッパー	
・フンギ (B)	2200
-----モッツアレラ,スカモルツァ,キノコ	
・プロシュート エルッコラ (R)	2500
-----モッツアレラ,生ハム,セルバチコ	

※(R)・・・トマトベース、(B)・・・チーズベース

Risotto <リゾット>

・パルミジャーノリゾット	2200
・トリュフのクリームリゾット	2800

Piatini <小皿(おつまみ)>

冷

●ナスのバルサミコマリネ	780
●鶏レバーとマッシュルームのパテ	780
●豆アジのヴェネツィア風	780
●「米澤豚」の香草ハム	780
●スルメイカとパプリカのマリネ	880
●塩鱈とジャガイモのマントカート	880
●自家製スモークサーモン	880
●タコとイカのナポリ風ポテトサラダ	880
●牛肉のカルパッチョ	880

温

●本日のスープ	500
●茄子と小エビのミニグラタン	980
●カマンベールの石窯焼き	980
●殻付きホタテとキノコの香草バター	980

2コ 980
 1コ追加 +490

Misto <盛り合わせ>

・おまかせ前菜5種盛り	2人分/2980
	+1人分/1490
・チーズの盛り合わせ	3種類/1580
・生ハムチーズ盛り合わせ	2580

Pane <パン>

		
バケット	しらたまボール	フォカッチャ
150/1cut	150/1cut	150/1cut

パン2種盛り合わせ 280
 パン3種盛り合わせ 380

※表示価格は税込みです