## 學問

活オマール海老&国産活黒鮑 プレミアムディナー

¥ 38,000

アミューズ Amuse Bouche

"桜"特製サラダ

Special Salad "SAKURA" Style

鮮魚の昆布締め Kombu-cured Sashimi

活蛤のチャウダー仕立て Clam chowder

> 国產活黑鮑 Live Black Abalone

活オマール海老 (活伊勢海老 +¥3,000)

Live Lobster You can change Live Japanese Lobster for + ¥3,000

> 季節の焼野菜 Grilled Vegetables

"桜" 厳選 銘柄黒毛和牛フィレ 60g または サーロイン 80g

Brand Wagyu Fillet 60g or Sirloin 80g

ガーリックライスまたは白米、味噌汁、香の物

Garlic Fried Rice or White Rice

"桜"特製デザート

Special Dessert "SAKURA" Style



ホテル開業23周年記念ディナーコース

¥ 29,000

アミューズ Amuse Bouche

"桜"特製サラダ

Special Salad "SAKURA" Style

殻付き帆立貝のポワレ

Pan-seared Scallops with shell

(+¥3,500で国産活蝦夷鮑を追加できます)

You can add Domestically Produced Live Ezo Abalone for +¥3,500

国產 活伊勢海老

Live Japanese Lobster

季節の焼野菜 Grilled Vegetables

黒毛和牛 フィレ 60g または サーロイン 80g

> Wagyu Beef Fillet 60g or Sirloin 80g

ガーリックライス または 白米

Garlic Fried Rice or White Rice

味噌汁、香の物 Miso Soup and Pickles

"桜"特製デザート Special Dessert "SAKURA" Style

## 楼春

選べるサーロインステーキ

¥ 19,000

アミューズ Amuse Bouche

"桜"特製サラダ Special Salad "SAKURA" Style

> 矢生姜の豚巻き Ginger Roll Pork

キンキのパピョット Idiot Fish Papillot

> 季節の焼野菜 Grilled Vegetables

"桜"厳選 銘柄黒毛和牛サーロイン 80g または 黒毛和牛サーロイン 100g

Brand Wagyu Beef Sirloin 80g or Wagyu Beef Sirloin 100g

ガーリックライス または 白米 Garlic Fried Rice or White Rice

> 味噌汁、香の物 Miso Soup and Pickles

"桜"特製デザート Special Dessert "SAKURA" Style

## 鉄板焼 桜 - SAKURA - 店名の由来

ホテルの所在地、渋谷区・桜丘町に因み命名。

日本を象徴する花であり、日本だけではなく世界の人々を魅了する桜の美しさと強さを 店名に込めました。

## コンセプト

食材に敬意を払い 真の旨味を引き出す匠の技 五感で味わう鉄板焼

旬の食材が持つ美味しさを最大限に引き出すことに注力している総料理長 福田順彦が プロデュースする鉄板焼。その季節ならではの食材と、また焼き手とサービススタッフ のあたたかなコミュニケーションと共に、特別な一皿をお楽しみください。



鉄板焼

SAKURA

- ※ 表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
- ※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ※ 法令によりお車を運転される方、二十歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
- ※ 食物アレルギーのある方は予めスタッフにお知らせください
- \* The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
- \* Underage drinking and drunk driving are prohibited by law.
- \* Menu items may change according to ingredient availability.
- \* Please inform our staff if you have any food allergics.