

SAKURA

# 桜

鉄板で仕上げる逸品 & ステーキ

---

¥ 7,000

アミューズ  
Amuse Bouche

殻付き帆立貝のポワレ  
Pan-seared Scallops with shell

季節の焼野菜  
Grilled Vegetables

国産牛  
サーロイン 80g  
Japanese Beef  
Sirloin 80g

白米、味噌汁、香の物  
(白米をガーリックライスへ変更 + ¥1,000)

White Rice, Miso Soup and Pickles  
You can change White Rice to Garlic Rice for + ¥1,000

“桜” 特製デザート  
Special Dessert “SAKURA” Style



TOKIO

# 時桜

メインが選べるステーキランチ

アミューズ

Amuse Bouche

“桜”特製サラダ

Special Salad “SAKURA” Style

季節の焼野菜

Grilled Vegetables

- 以下よりステーキをお選びください -

“桜”厳選 銘柄黒毛和牛	フィレ 100g または サーロイン 120g	¥16,000
黒毛和牛	フィレ 100g または サーロイン 120g	¥12,000
国産牛	サーロイン 120g	¥7,000

- Please choose from below -

Brand “Wagyu” Beef	Fillet 100g or Sirloin 120g	¥16,000
“Wagyu” Beef	Fillet 100g or Sirloin 120g	¥12,000
Japanese Beef	Sirloin 120g	¥7,000

白米、味噌汁、香の物

(白米をガーリックライスへ変更 + ¥1,000)

White Rice, Miso Soup and Pickles

You can change White Rice to Garlic Rice for + ¥1,000

コーヒー

Coffee



SOUJU

# 蒼寿

ホテル開業 23周年記念コース

¥ 13,000

アミューズ

Amuse Bouche

キンキのパピヨット

Idiot Fish Papillot

(+ ¥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

活オマール海老

Live Lobster

季節の焼野菜

Grilled Vegetables

黒毛和牛 サーロイン 60g

黒毛和牛フィレに変更できます + ¥1,500

Wagyu Beef Sirloin 60g

You can change Wagyu Beef Fillet for + ¥1,500

白米、味噌汁、香の物

(白米をガーリックライスへ変更 + ¥1,000)

White Rice, Miso Soup and Pickles

You can change White Rice to Garlic Rice for + ¥1,000

“桜” 特製デザート

Special Dessert “SAKURA” Style



OUKI

# 桜喜

活魚介 & 黒毛和牛

---

¥ 21,000

アミューズ

Amuse Bouche

矢生姜の豚巻き

Ginger Roll Pork

活蛤のチャウダー仕立て

Clam chowder

魚介の一皿

Seafood Dish

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