

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 +JPY 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 -

| | | |
|------|-------------------------|---------|
| 佐賀牛 | 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 -

| | | |
|---------------|-----------------------------|------------|
| SAGA Beef | Fillet 100g or Sirloin 120g | JPY 16,000 |
| “Wagyu” Beef | Fillet 100g or Sirloin 120g | JPY 12,000 |
| Japanese Beef | Sirloin 120g | JPY 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 +JPY 1,000

コーヒー

Coffee



AO

蒼桜

季節のパピヨット & 黒毛和牛

¥9,950

アミューズ

Amuse Bouche

じゃが芋とベーコンのテリーヌ

Potatoes and Bacon Terrine

甘鯛のパピヨット

Tilefish Papillot

(+ ¥3,500 で活蝦夷鮑を追加できます)

You can add Live Ezo Abalone for + JPY 3,500

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 + JPY 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 + JPY 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

白身魚の湯葉巻

White Fish "YUBA" Roll

ロール白菜のポトフ

Chinese Cabbage Pot-au-feu

活魚介の一皿

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

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

TEPPAN-YAKI
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 allergies.