

高田馬場

鉄板焼 さくら 

前菜

大人のポテトサラダや、旨味たっぷりの富山県のおやべ火ね鶏、
黒毛和牛のたたきなど、お酒に合う前菜を揃えました。

さくらの前菜盛り合わせ 2200円

5〜6種類を少しずつ盛り合わせた人気のおすすめ前菜。

ポテトサラダ 黒胡椒&マスタード風味 770円

ホクホクのじゃがいもに、黒胡椒や芥子を入れたスパイシーな一品。

滋賀県産赤こんにゃくのお刺身 酢味噌和え 770円

滋賀県の特産品。縁起がいいと言われている赤いこんにゃく。

富山県産小矢部火ね鶏のたたきポン酢 990円

富山で“ひねぼん”とよばれ、こりこりで旨みの強い鶏の味が楽しめます。

ウフ マヨネーズ(2個) 1100円

前菜の定番をさくら風に。出汁を使用。マヨネーズ不使用。ヘルシーに。

厳選“黒毛和牛A5ランプ”のたたき 2200円

焼き目をつけた赤身を和薬味とご一緒に。ご提供にお時間をいただいております。

厳選“黒毛和牛A-5サーロイン”のユッケ 2970円

軽く炙りユッケ風に。トマトと卵黄をアクセントに。

サラダ

「野菜を沢山食べる」、さくら自慢のサラダ。

和洋それぞれのソースを使い、野菜が美味しく食べられるように。

さくらの“出汁(だし)”サラダ 990円

だしをきかせたノンオイルドレッシングで和野菜を和えました。

焼き野菜のサラダ仕立て グラナパダーチーズ 1300円

シンプルに酸味のあるソースと和えて。野菜のおいしさを。

グリル野菜とベーコンのシーザーサラダ 1520円

酸味をきかせたソースに半熟卵とベーコンを和えしっかりしたサラダに。

メニュー価格は全て消費税込の表記でございます。別途サービス料5%申し受けます。

野菜焼・酒肴焼

厚さ3cmの鉄板で食材の旨味を逃がさず焼き上げます。
全品オリーブオイルを使用し、極上のお料理へと進化させます。

- さくらの野菜焼き 1650円
その時期のおいしい野菜を少しずつ盛り合わせでお焼き致します。
- 石川県産・加賀蓮根の鉄板焼 990円
毎年人気の加賀蓮根。ほかの蓮根とは違います。
- 精進“生麩”のごま油焼 1100円
精進料理の食材「生麩」を鉄板焼に。カリカリでモチモチ。リピーター多いです。
- 滋賀県産赤こんにゃくの鉄板焼 1200円
さくらが提案する「これぞヘルシーなお酒のつまみ」
- 5種きのこの醤油焼き 1200円
香ばしく蒸し焼きに。仕上げに香り高い醤油ときのごオイルで。
- ラスクとモッツァレラチーズの鉄板焼 1320円
ラスクに酸味をきかせた蜂蜜を。セミドライにしたモッツァレラが絶品。
- 厚切りベーコンのジャーマンポテト 1320円
ベーコンの旨みとジャガイモのコラボレーション。おつまみの定番。
- 焼チーズの二種盛り合わせ 1430円
温かいカプレーゼ風の仕上がり。ワインが進む人気の逸品。
- さくら特製ラタトゥイユ 1650円
「野菜のトマト煮」をおつまみ風アレンジ。焼いたベーコンとチーズがお酒と合います。
- SAKURA ス克蘭ブル 1760円
まかないから誕生。グリルしたベーコンと野菜をふわふわの卵で。
- ランプのお寿司 2貫 1500円
- サーロインのお寿司 2貫 2300円

海鮮焼

220℃の極厚鉄板で、イカや水タコ、天使海老などを、
素材の味を楽しんでいただけるよう、シンプルに焼き上げます。

- | | |
|---|-------|
| イカと葱の鉄板焼 | 1100円 |
| 柔らかいイカを葱と一緒に。葱の旨みがイカにまわり美味。 | |
| 天使エビの極上ムニエル | 2100円 |
| 天国に近い国「ニューカレドニア」の海老を使用。頭ごと召し上がれます。 | |
| 兵庫県産 牡蠣のムニエル 和風オランダーズ | 2200円 |
| 牡蠣の旨みを味わってもらうためムニエルにし、ミルクィな出汁のソースで仕上げました | |
| 海鮮の滋味シャルドネ焼 | 2600円 |
| 旨みのあるシャルドネワインを使い、海鮮の味をさらに引き出します。 | |
| 大伊勢海老の鉄板焼 | 8800円 |
| 説明は不要です。ぶりぶりの大きな身は、香り高く、甘い。 | |
| ヨーロッパ産オセトラキャビア 1瓶(18g) | 5500円 |
| チヨウザメを殺さず優しくマッサージして卵を出し、塩漬けに。
ねっとり、濃厚です。キャビアのみのご提供となります。 | |

厳選つくね焼

厳選した地鶏でつくる「和つくね」、米沢豚を練り込んだ「洋つくね」。
肉汁あふれる味をお楽しみください。

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 地鶏の和つくね焼 白味噌ソース | 1050円 |
| 地鶏と白味噌の相性は、絶妙。白ワインとご一緒に。 | |
| 山形産 米沢豚の洋つくね焼 バルサミコソース | 1300円 |
| 肉汁たっぷりの米沢豚と地鶏のつくね。旨みたっぷり。赤ワインとの相性も◎ | |

さくら厳選ステーキ

大自然での飼育、こだわりの餌、そして豊かな愛情で育てた厳選の素材を、
どうぞ存分にお楽しみください。

低温でゆっくり焼き上げるためお時間を30分前後いただいてしまう場合がございますのでご注文はお早めに。

綾州“古白鷄”の鉄板焼 1540円

適度な弾力の肉質は、噛めば噛むほどに甘み・旨みが広がります。
シンプルに塩とレモンで。

山形産“米沢豚”の岩塩焼 1760円

豊かな愛情とキメ細やかな気配りで育てられた米沢豚。
さっぱりした脂の甘みが特徴です。

オーストラリア産“グレイン仔羊”の黒胡椒焼 2640円

グレイン仔羊とは、穀物で肥育されたラム肉のこと。
穀物飼育の為、ラム独特のクセや匂いが少ない。

[限定]黒毛和牛ハンバーグ 2000円

黒毛和牛100%の香り高いハンバーグをご用意。中はレアに仕上げます。
限定商品となりますので無かった際はご了承ください。

厳選“黒毛和牛A5”ランプステーキ 3740円

しっとり肉そのものの味わいが楽しめるランプ肉。
シンプルに塩、胡椒でお試しく下さい。

厳選“黒毛和牛A5”サーロインステーキ 5280円

きれいにサシの入った肉の芸術品。
鉄板で表面を焼き固め、甘い脂やとろける旨みを封じ込めます。

フランス産のフォアグラ

芳醇な甘みとふっくらした口当たり。気品ある口解けが魅力。

極上のフランス産“フォアグラ”と焼きリンゴのソテー 3520円

表面はカリカリ、中はトロっと焼き上げます。焼きリンゴとフォアグラは、相性◎。
そして、甘口ワインや赤ワインとぜひ一緒に。グラスをご用意がございます。

御飯焼

最後は、鉄板の上で踊り焼かれる御飯。
是非とも食べてみてください。

- さくらのガーリックライス 990円
熟成させた“特製醤油”と出汁を効かせた“出汁醤油”のダブル醤油がポイント。
- きのこの焼飯 1300円
高温の鉄板を使い、きのこの旨みをお米に入れていきます。
- 黄色いガーリックライス 1760円
ふわふわの卵をまとったオムライス風ガーリックライス。削りたてのチーズを添えて。

甘味

産地や銘柄にこだわった最高の素材を使った、
一切の妥協やごまかしのない、本物のジェラートです。

- 100%天然素材のジェラート 550円
いろいろなお味をご用意しているのでお声掛けください
- さくらのフレンチトースト・ジェラート添え 1530円
漬け込み時間、パンの大きさ、卵液などを研究し、完成しました。
甘さ控え目に仕上げているので、ぜひ食後にどうぞ。