

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 2400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。お出汁を使いマヨネーズ不使用でヘルシーに。

厳選“黒毛和牛A5ランプ”のたたき 2400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。トマトと卵黄がアクセント。

## 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、ノンオイルで和野菜を和えました。

旬の野菜の焼きサラダ仕立て グラナパダーチーズ 1300円

シンプルに焼いて和えて。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

コクのある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  
毎年大人気の石川の蓮根です。シンプルに塩焼きで。
- 精進“生麩”のごま油焼 1200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 バター醤油風味 1200円  
お肉のような外観、色味、旨み、そしてヘルシー。さくらが提案する代替肉。
- きのこのバター醤油焼き 1200円  
香ばしく蒸し焼きに。仕上げに香り高い醤油ときのこオイルで。
- ラスクとモッツァレラチーズの鉄板焼 1430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 1650円  
温かいカプレーゼ風の仕上げ。ワインが進む人気の逸品。
- さくらの特製ラタトゥイユ 1650円  
定番の料理をさくら風に鉄板でアレンジ。ベーコンとチーズの旨みがお酒と合います
- 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 1800円  
サーロインのお寿司 2貫 2800円  
さっぱり赤身、とろける肉質の肉寿司をお出汁のジュレとご一緒に。

## 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 1200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 和風オランダース 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 9900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) 7700円  
チョ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、お肉の種類やグラムによっては  
ご提供のお時間を30分以上いただいております。

綾州“古白鶏”の鉄板焼 1650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 1870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 2200円

黒毛和牛100%の香り高いハンバーグをご用意。  
限定商品となりますのでご用意がない日がございます。

厳選“黒毛和牛A5”ランプステーキ 4000円

しっとりと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 5500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。

## フォアグラの鉄板焼

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。

フォアグラと焼きリンゴのソテー バルサミコソース 4400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

ヌガーグラッセ 900円

ふんわりした食感のメレンゲにナッツやカラメルを混ぜ、大人のアイスに。

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。