

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。

炙り黒毛和牛ユッケ 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がり。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、イカや天使海老、鮑など、
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 1400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。
- あわびの鉄板焼 3300円
2時間蒸したあわびを焼き上げます。コラーゲンが溶け出し、さらに柔らかく。
- 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 1100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 1400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 1800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 2000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。

大分産“日本鹿”の黒胡椒焼 2600円

脂肪が少なく低カロリーで高たんぱくの鹿の肉を鉄板でゆっくりと。
癖がなくジビエ初心者でも楽しめます。

[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 1600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。