

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 2800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 850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 2800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 1080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 1400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 1650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。
- 精進“生麩”のごま油焼 1300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、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
仕上げ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 1850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 1600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 2600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 2600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 2900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 6500円
3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 10800円
説明は不要です。ぷりぷりの大きな身は、香り高く、甘い。
- ヨーロッパ産オセトラキャビア 1瓶(18g) 9000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 1200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 1500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、
美味しくお召し上がりいただきたいので、低温でゆっくり焼き上げております。

その為、**ご提供のお時間を約30分～1時間**いただいております。

綾州“古白鷄”の鉄板焼 2000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 2300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 2800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 2800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 4500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 6000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 4800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。グラスで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 1080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 1400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 1860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 700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キャラメルを混ぜ、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 1700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。