

高田馬場

鉄板焼 さくら 

前菜

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 1650円

4〜5種類を少しずつ盛り合わせたボリュームたっぷりのおすすめ前菜。

ポテトサラダ 黒胡椒&マスタード風味 660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。

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。出汁を使い、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

さっと焼き目をつけた赤身を和薬味とご一緒に。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

だしをきかせたノンオイルドレッシングで和野菜を和えました。

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。

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がスタート。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。
- 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。セミドライにしたチーズが美味しい。
- 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。
- 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。

海鮮焼

220℃の極厚鉄板で、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。

- 天使エビの極上ムニエル 1980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
- 大伊勢海老の鉄板焼 8800円
説明は不要です。ぷりぷりの大きな身は、香り高く、甘い。

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分前後いただいでしまう場合がございますのでお早めに。

- | | |
|---|-------|
| 綾州“古白鶏”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。 | |
| 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。 | |

極上のフォアグラ

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◎。
甘口ワイン、もしくは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 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。

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 1430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。