

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。

オセトラキャビア1瓶18g（キャビアのみの追加） 5500円

キャビアのみのご用意となります。いろいろなお料理にのせてお楽しみください。

もちろん、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。

## 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。

消費税込の価格でございます。

## 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。
- ズッキーニの鉄板焼 990円  
瑞々しい夏野菜をこだわりの半熟卵と一緒にお召し上がりください。
- 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。セミドライにした特製チーズが美味しさの秘訣。
- 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分前後いただいて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

しっとりとした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。

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◎。  
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。