



This picture is only an image. 画像はイメージです。

Dinner Menu



Cold Appetizers

Assorted Charcuterie (Pork and Duck Rillettes, Chicken Liver Mousse, Pork Loin Ham, Saucisson de Jambon) シャルキュトリー盛り合わせ (リエット、レバームース、肩ロースハム、ソシドジャンボン)	¥2,400
Pate en croute of Duck and Foie Gras 鴨とフォアグラのパテ・アン・クルート	ハーフ ¥800 フル ¥1,400
Smoked Salmon with Dill Sour Cream サーモンの燻製 ディルのサワークリーム添え	¥1,400

Hot Appetizers

Haggis ハギス	¥1,500
Tripe Stew トリッパのトマト煮込み	¥1,300
Stewed Homemade Sausage and Lentils 自家製ソーセージとレンズ豆の煮込み	¥1,600
Duck Confit with sauteed Chichibu Grown Mushrooms 鴨のコンフィ 秩父産きのこのソテー添え	¥1,600
Lobster and Leek Ravioli with Américaine Sauce オマール海老とポワロー葱のラビオリ、アメリカーナ	¥1,800



Salads

Caesar Salad シーザーサラダ	¥1,300
Lyonnaise Salad リヨン風 サラダ	¥1,300
Endive, Apple, Walnut & Gorgonzola Salad アンディーブと林檎、胡桃、ゴルゴンゾーラのサラダ	¥1,300

Soup

Soup of the Day 本日のスープ	¥900
Consomme Soup コンソメスープ	¥1,200

Assorted Bread パンの盛り合わせ	2 pieces (2切れ)	¥300
	4 pieces (4切れ)	¥500
Assorted Cheese チーズの盛り合わせ		¥1,500



Main Dishes

Sauteed Seasonal Fish ¥3,000
旬魚のソテー

Sauteed Chicken and Morille Mushrooms with Sauce Vin Jaune ¥2,800
地養鶏とモリーユ茸のソテー ソース・ヴァンジョーヌ

Roasted Ogano Venison with Poivrade Sauce ¥3,000
小鹿野産鹿肉のロースト ソース・ポワヴラード

Braised Japanese Beef Cheeks in Red Wine with Truffle Mashed Potatoes ¥3,500
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み トリュフ入りマッシュポテト添え

Grilled Tokyo Beef with Sauce Vin Rouge ¥4,500
東京ビーフのグリル ソース・ヴァンルーージュ

Chicken and Homemade Bacon Sandwich ¥1,600
地養鶏と自家製ベーコンのサンドイッチ

Pizza Margherita ¥1,700
ピザマルゲリータ

Quattro Formaggi Pizza ¥2,000
クアトロフロマージュピザ

Pasta of the Day ¥2,000
本日のパスタ

Tagliatelle with Wagyu and Porcini Ragout ¥2,000
和牛とポルチーニのラグー タリアテッレ



DESSERT

Gâteau au Chocolat ガトーショコラ	¥1,000
Crème Brûlée クレームブリュレ	¥1,100
Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ	¥2,000
SMWS Chocolates (Alcohol-Infused) SMWSの生チョコ(アルコールを含みます)	¥600



In a space brimming with creativity at the Art Hotel,
sample a variety of colorful cuisine and cocktails

Please enjoy our all-day-dining beginning with breakfast,
then lunch, afternoon tea, and finally, dinner.

List of artworks 店内作品リスト

