



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

Dinner Menu



Cold Appetizers

Pate en croute of Gibier and Foie Gras ジビエとフォアグラのパテ・アン・クルート	Half ¥800 Full ¥1,400
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
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
Lobster and Scallop Gratin オマール海老と帆立のグラチネ	¥2,000
Tripe Stew トリッパのトマト煮込み	¥1,300



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
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	¥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 ¥2,800
旬魚のソテー

Duck Leg Confit with Sausage Cassoulet ¥3,000
鴨腿肉のコンフィとソーセージのカスレ

Roasted Ogano Venison with Poivrade Sauce ¥3,200
小鹿野産鹿肉のロースト ソース・ポワヴラード

Braised Japanese Beef Shoulder Ribs in Red Wine with Truffle Mashed Potatoes ¥3,800
和牛肩バラ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)	¥800



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

