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

Dinner Menu

ART
COLOURS
Dining

Appetizers

Duck & Pork Rillettes 鴨肉と豚肉のリエット	￥1,000
Liver Mousee & Pain d'épices レバームースとパンデピス	￥1,000
Marinated Seasonal Mushroom 季節のキノコのマリネ	￥1,200
Pâté de campagne パテ・ド・カンパーニュ	￥1,400
Marinated Salmon “Gravlax” with Rehl & Dill Sauce サーモンマリネ “グラヴラックス”　レフォールとディルのソース	￥2,400
Assorted Prosciutto & Salami 生ハムとサラミの盛り合わせ	￥2,400
Assorted Charcuterie（Rillettes, Liver Mousse, Smoked Pork Shoulder Ham, Pate de Champagne） シャルキュトリー盛り合わせ（リエット、レバームース、豚肩ロースのスモークハム、パテ・ド・カンパーニュ）	￥2,800

All prices are inclusive of tax and service charge. 上記料金には税金とサービス料が含まれています。

Soup

Soup of the Day 本日のスープ	¥1,200

Salads

Caesar Salad シーザーサラダ	¥1,800

Assorted Kiryu Yeast Domestic Wheat Bread 桐生酵母の国産小麦パン	2 pieces（2 切れ ） ¥500 4 pieces（4 切れ ） ¥900

Assorted Cheese チーズの盛り合わせ	￥2,200

All prices are inclusive of tax and service charge. 上記料金には税金とサービス料が含まれています。

Main Dishes

Sauteed Seasonal Fish ¥3,400
旬魚のソテー

Roasted Chicken with Herbs & Black Pepper ¥4,000
軍鶏のロースト　香草と黒胡椒の香り

Braised Japanese Beef Cheeks in Red Wine ¥4,800
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Grilled Tokyo Beef with Sauce Vin Rouge ¥5,500
東京ビーフのグリル　ソース・ヴァンルージュ

All prices are inclusive of tax and service charge. 上記料金には税金とサービス料が含まれています。

Main Dishes

Homemade Bacon and Roasted Chicken Sandwich ¥2,000
自家製ベーコンとローストチキンのサンドイッチ

Pizza Margherita ¥2,000
ピザマルゲリータ

Pizza Diavola ¥2,400
ピザ ディアボラ

Tagliatelle with Beef Shank and Porcini Ragout ¥2,400
牛すね肉とポルチーニのラグー タリアテッレ

All prices are inclusive of tax and service charge. 上記料金には税金とサービス料が含まれています。

Dessert

Gâteau au Chocolat ガトーショコラ	¥1,200
Crème Brulee クレームブリュレ	¥1,400
SMWS Chocolates (Alcohol-Infused) ＳＭＷＳの生チョコレート（アルコールを含みます）	¥800

All prices are inclusive of tax and service charge. 上記料金には税金とサービス料が含まれています。