



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



In-house Guest Menu

VARIETY OF COLORFUL CUISINE
AND COCKTAILS WITH CREATIVITY

17 : 00 ~ LO 21 : 00

Prices include 15% service charge and tax.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

※記載の金額はすべてサービス料と税金が含まれております。

※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。

食材によってはご提供できない商品もございます。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。



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

KUROGE Wagyu "TOKYO beef"

¥8,650

Appetizers

Foie gras and mushroom Pâté de campagne with salad
パテドカンパーニュ フォアグラと茸入り サラダ添え

Choice of Main Dish

Today's fresh fish
本日の魚料理

or

KUROGE Wagyu "TOKYO beef"
tender loin steak bordelaux style

黒毛和牛 '東京ビーフ' フィレ肉のステーキ ポルドー風

Dessert

Gâteau au chocolat and strawberry ice cream
ガトーショコラと紅ほっぺのアイスクリーム

KIRYU yeast domestic wheat bread
桐生酵母 国産小麦パン



This picture is only an image.
Beverage shown in the photo is not included.
画像はイメージです / ドリンクは別料金です

A R T
COLOURS

Dining

