



Image is for reference only. 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。



Image is for reference only. 画像はイメージです

KUROGE Wagyu

¥8,650

Appetizers

Domestic chicken, mushroom and rosemary quiche with salad

国産鶏ときのこ、ローズマリーのキッシュ サラダ添え

Choice of Main Dish

Sauteed salmon Dashi and dill cream sauce

サーモンのソテー 出汁とデイルのクリームソース

or

KUROGE wagyu beef steak in Bordeaux style (100g)

黒毛和牛フィレ肉のステーキ ボルドー風 (100g)

Dessert

Orange crema catalana

オレンジ風味のカタラーナ

KIRYU yeast domestic wheat bread

桐生酵母の国産小麦パン



Image is for reference only.
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

