



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。



**Braised salmon and shrimp  
with Champagne sauce**

**Wagyu beef stewed in red wine**

The image includes two selected dishes. 写真にはチョイス料理 2 品を含みます

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

¥9,000

### Appetizers

**Pâté de campagne with duck and foie gras, served with salad**

合鴨とフォアグラのパテドカンパニュ サラダ添え

### Choice of Main Dish

**Braised salmon and shrimp with Champagne sauce**

サーモンと海老のブレゼ シャンパニュース

or

**Wagyu beef stewed in red wine**

和牛ハバキの赤ワイン煮込み

### 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

