



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。



Roasted veal loin  
with creamy shallot sauce

Roasted grouper stuffed with scallop  
& shrimp Soupe de poisson sauce

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

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

The "Venison, foie gras and shiitake mushroom pate en croute" is prepared in advance and will be sliced and plated with garnish before being served, as shown in the back left of the photograph.  
「鹿肉とフォアグラ、しいたけのパテアンクルート」は仕込んだ盛り付けの状態（写真左奥）からカット飾り付けをした皿盛りをご用意いたします。

¥9,000

### Appetizers

#### Venison, foie gras and shiitake mushroom pate en croute

鹿肉とフォアグラ、しいたけのパテアンクルート

### Choice of Main Dish

#### Roasted grouper stuffed with scallop & shrimp Soupe de poisson sauce

キジハタのロースト 帆立と海老のファルス詰め  
スープドポアソンのソース

or

#### Roasted veal loin with creamy shallot sauce

仔牛背肉のロースト エシャロットのクリームソース

### Dessert

#### Cranberry and granola cassata

クランベリーとグラノーラのカッサータ

#### 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*

