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

A R T
COLOURS
Dining

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。

PARK HOTEL
TOKYO

Roasted duck with burdock purée
and peppered red wine sauce

Sautéed red sea bream and cuttlefish
with soupe de poisson sauce and kombu oil

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

¥10,000

Appetizers

Boar pâté de campagne
猪のパテドカンパーニュ

Choice of Main Dish

**Sautéed red sea bream and cuttlefish
with soupe de poisson sauce and kombu oil**
真鯛と烏賊のソテー
スープドポアソンのソースと昆布のオイル

or

**Roasted duck with burdock purée
and peppered red wine sauce**
合鴨のロースト 牛蒡のピューレ　胡椒風味の赤ワインソース

Dessert

Cranberry and granola cassata
無花果と黒ごまのタルト　カルダモンの香り

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