

大切な方との記念日や誕生日などの  
特別な日のお食事に

# 鉄板焼 桜



## 鉄板焼 桜

日本庭園の中に佇むレストラン。  
その2階に鉄板焼 桜があります。

シェフが目の前で厳選食材を焼き上げる贅沢の極み。  
カウンターは全8席と、限定のお席で最大の満足感を。

大切な方との記念日や誕生日、ビジネスでのご接待や、特別な日のお食事、  
旅路での贅沢に。

鉄板焼 桜での特別なお時間をお楽しみください。





## 店内のご紹介

日本庭園を一望できる鉄板焼 桜は全8席のカウンター席。  
シェフとの料理の話、お酒の話にも花を咲かせながら。  
一体感とどこかプライベート感も感じる隠れ家的な雰囲気でお食事をお楽しみいただけます。



### 贅沢食材を目の前で

目で見て楽しみ、音や香り、  
味わい、雰囲気まで楽しめる



### シェフ独占の贅沢を

目の前のお客様の為に。技巧  
という名の演出をプレゼント



### 満足感の極み

鉄板焼でしか体感できない  
「美味しかった」の満足感



# 鉄板焼 桜 個室

個室料として、別途 1名様 +1,100円 税込 を頂戴いたします。  
※小学生以下のお子様の個室料は無料です。

4名様以上のご予約の場合、個室のご利用も可能です。  
ご家族でのお食事や職場のお集まり、ご接待や女子会など、様々なシーンでご利用ください。

※カウンターが満席の場合は、4名様以下でもご案内させていただく場合がございます。  
※個室でご予約をいただいていた場合でも、カウンターに他のご予約がない際は、カウンターをご利用いただく事があります。  
※個室のウォークイン利用（ご予約なしでのご来店）はお断りする場合がございます。



様々なレイアウトでのご対応が可能。  
お食事のシーンにあわせて変更いたします。







## 鉄板焼 桜 ランチメニュー

営業時間：11:30～14:30

桜ランチ 4,400円～

骨付き生ハムと野菜のサラダ + スープ + メイン + デザート

桜グルメ 6,600円～

骨付き生ハムと野菜のサラダ + スープ + 本日の魚の鉄板焼きとアスパラガス + メイン + デザート

桜からの贈り物 10,000円～

骨付き生ハムと野菜のサラダ + スープ + 本日の魚の鉄板焼きとアスパラガス + 活き鮑 80g + メイン + デザート

### < メインチョイス >

メインディッシュに「焼き野菜」がセットとなっております。

- ・ オージー・ビーフ          ファイル 120g
- ・ 国産牛 (+3,850円)      ファイル 120g    又は    ロース 150g
- ・ 黒毛和牛 (+6,050円)   ファイル 120g    又は    ロース 150g

※価格は全て税込です



## 鉄板焼 桜 ランチメニュー (続)

### < お食事チョイス >

味噌汁・香の物がセットになっております

- ・ 白御飯
- ・ ガーリックライス(+550円)



### < デザートチョイス >

コーヒーまたは紅茶が付きます

- ・ 本日のデザート
- ・ デザートプラッター  
プティスウィーツをお好きなだけ(+330円)

### < 追加メニュー >

- ・ オージー・ビーフ ファイル 180円 /10g
- ・ 国産牛 ロース 330円 /10g
- ・ 国産牛 ファイル 500円 /10g
- ・ 黒毛和牛 ロース 500円 /10g
- ・ 黒毛和牛 ファイル 750円 /10g
- ・ 天使の海老 2本 1,300円 /2本
- ・ 帆立貝柱 3枚 1,500円 /3枚
- ・ 活 伊勢海老 1本(約400g)  
\*3日前までの要予約 15,000円 /1本
- ・ 活 黒鮑 1杯(約150g)  
\*3日前までの要予約 6,500円 /1杯
- ・ 活 蝦夷鮑 1杯(80g~90g)  
\*3日前までの要予約 2,640円 /1杯
- ・ 活 車海老 2本  
\*3日前までの要予約 2,000円 /2本

※活食材は魚市場の収穫状況により仕入れが出来ないがございます。ご了承ください。

※価格は全て税込です





## 鉄板焼 桜 デイナーメニュー

営業時間：17:30～21:30

### 響 (ひびき) コース 8,800円 ～ 13,200円

- オードブル
- 季節野菜のサラダ
- 帆立貝柱とアスパラガス
- 旬のお魚と季節野菜
- ※メイン下記よりお選び下さいませ。  
(牛肉は全て九州産を使用しております。)
- ・ 国産牛ロース肉 100g 8,800円(税込)
- ・ 国産牛フィレ肉 100g 10,900円(税込)
- ・ 和牛ロース肉 100g 10,900円(税込)
- ・ 和牛フィレ肉 100g 13,200円(税込)
- 焼き野菜
- ガーリックライスまたは、白御飯
- 味噌汁・香の物
- ホテル特製デザート
- コーヒーまたは、紅茶

### 奏 (かなで) コース 11,000円 ～ 15,400円

- オードブル
- 季節野菜のサラダ
- 帆立貝柱とアスパラガス
- 活き鮑と若松トマトフォンデュ
- ※メイン下記よりお選び下さいませ。  
(牛肉は全て九州産を使用しております。)
- ・ 国産牛ロース肉 100g 11,000円(税込)
- ・ 国産牛フィレ肉 100g 13,100円(税込)
- ・ 和牛ロース肉 100g 13,100円(税込)
- ・ 和牛フィレ肉 100g 15,400円(税込)
- 焼き野菜
- ガーリックライスまたは、白御飯
- 味噌汁・香の物
- ホテル特製デザート
- コーヒーまたは、紅茶

※価格は全て税込です



## 鉄板焼 桜 デイナーメニュー

営業時間：17:30～21:30

### シェフ特選コース 14,200円～18,600円

- オードブル
- 季節野菜のサラダ
- 帆立貝柱とアスパラガス
- 国産伊勢海老(1/2本)と季節野菜
- ※メイン下記よりお選び下さいませ。  
(牛肉は全て九州産を使用しております。)
- ・ 国産牛ロース肉 100g 14,200円(税込)
- ・ 国産牛フィレ肉 100g 16,300円(税込)
- ・ 和牛ロース肉 100g 16,300円(税込)
- ・ 和牛フィレ肉 100g 18,600円(税込)
- 焼き野菜
- ガーリックライスまたは、白御飯
- 味噌汁・香の物
- ホテル特製デザート
- コーヒーまたは、紅茶

### < 追加メニュー >

- ・ オージー・ビーフ フィレ 180円 /10g
- ・ 国産牛 ロース 330円 /10g
- ・ 国産牛 フィレ 500円 /10g
- ・ 黒毛和牛 ロース 500円 /10g
- ・ 黒毛和牛 フィレ 750円 /10g
- ・ 天使の海老 2本 1,300円 /2本
- ・ 帆立貝柱 3枚 1,500円 /3枚
- ・ 活 伊勢海老 1本(約400g)  
\*3日前までの要予約 15,000円 /1本
- ・ 活 黒鮑 1杯(約150g)  
\*3日前までの要予約 6,500円 /1杯
- ・ 活 蝦夷鮑 1杯(80g～90g)  
\*3日前までの要予約 2,640円 /1杯
- ・ 活 車海老 2本  
\*3日前までの要予約 2,000円 /2本

※活食材は魚市場の収穫状況により仕入れが出来ないがございます。ご了承ください。

※価格は全て税込です



# ART HOTEL

KOKURA

*New Tagawa*

アートホテル小倉ニュータガワ

大切な方との記念日や誕生日などの  
特別な日のお食事に

## 鉄板焼 桜

<ご予約・お問い合わせ>

093-521-7007

(レストラン予約専用)

食材によるアレルギー等ございましたら予め係へお申し付けくださいませ。  
メッセージプレートのご注文も承ります。詳しくはお電話でお問い合わせください。

