

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（平日限定） 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
- ・ 九州産 牛ファイル/牛ロース (+3,850円) ファイル 120g 又は ロース 150g
- ・ 九州産 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
- ・ 九州産 牛ロース 330円 /10g
- ・ 九州産 牛フィレ 500円 /10g
- ・ 九州産 黒毛和牛ロース 500円 /10g
- ・ 九州産 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



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

- 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
- 九州産牛ロース肉 100g ※
- 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

※ 牛肉は下記よりお選びいただけます。

- ・九州産牛ロース肉 100g
- ・九州産牛フィレ肉 100g +2,100円(税込)
- ・九州産黒毛和牛ロース肉 100g +2,100円(税込)
- ・九州産黒毛和牛フィレ肉 100g +4,400円(税込)

< 追加メニュー >

- ・ オージー・ビーフ フィレ 180円 /10g
- ・ 九州産牛ロース 330円 /10g
- ・ 九州産牛フィレ 500円 /10g
- ・ 九州産黒毛和牛ロース 500円 /10g
- ・ 九州産黒毛和牛フィレ 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



鉄板焼 桜 デイナーメニュー

営業時間：17:30～21:30

奏 (かなで) コース

11,000 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
- 九州産牛ロース肉 100g ※
- 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

※ 牛肉は下記よりお選びいただけます。

- ・九州産 牛ロース肉 100g
- ・九州産 牛フィレ肉 100g +2,100 円(税込)
- ・九州産黒毛和牛ロース肉 100g +2,100 円(税込)
- ・九州産黒毛和牛フィレ肉 100g +4,400 円(税込)

< 追加メニュー >

- ・ オージー・ビーフ フィレ 180円 /10g
- ・ 九州産 牛ロース 330円 /10g
- ・ 九州産 牛フィレ 500円 /10g
- ・ 九州産 黒毛和牛ロース 500円 /10g
- ・ 九州産 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



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

- 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
- 九州産牛ロース肉 100g ※
- 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

※ 牛肉は下記よりお選びいただけます。

- ・九州産 牛ロース肉 100g
- ・九州産 牛フィレ肉 100g +2,100円(税込)
- ・九州産黒毛和牛ロース肉 100g +2,100円(税込)
- ・九州産黒毛和牛フィレ肉 100g +4,400円(税込)

< 追加メニュー >

- ・ オージー・ビーフ フィレ 180円 /10g
- ・ 九州産 牛ロース 330円 /10g
- ・ 九州産 牛フィレ 500円 /10g
- ・ 九州産 黒毛和牛ロース 500円 /10g
- ・ 九州産 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。

