

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 ランチメニュー

ランチタイム営業時間：11:30～14:30







## 鉄板焼 桜 ランチメニュー

桜ランチコース 5,500円 税込

・福岡県産みらいサーモンの炙り焼き  
季節野菜のサラダ仕立て

・焼き野菜4種

・メイン 九州産 牛ロース100g

<メイン変更>

九州産 牛フィレ肉100g +2,200円

九州産 黒毛和牛ロース肉100g +1,100円

九州産 黒毛和牛フィレ肉100g +3,300円  
※税込価格

・御飯・赤出汁・香の物

・デザート

・コーヒー

単品

ガーリックライス	660円
養鶏場直送味宝卵の鉄板焼きオムレツ	1,400円
天使の海老 1尾	750円
帆立貝柱 3個	1,350円
蝦夷鮑 1杯 (80g~90g)	2,800円
フカヒレ 1枚	6,600円
長崎県産イセエビ 1本	14,300円
フォワグラ 40g	2,200円
九州産 牛ロース肉100g	4,400円
九州産 牛フィレ肉100g	6,600円
九州産 黒毛和牛ロース肉100g	5,500円
九州産 黒毛和牛フィレ肉100g	7,700円





## 鉄板焼 桜 ランチメニュー

桜グルメコース 7,700円 税込

・福岡県産みらいサーモンの炙り焼き  
季節野菜のサラダ仕立て

・オマール海老と帆立貝柱

・焼き野菜4種

・メイン 九州産 牛ロース100g

<メイン変更>

九州産 牛フィレ肉100g +2,200円

九州産 黒毛和牛ロース肉100g +1,100円

九州産 黒毛和牛フィレ肉100g +3,300円

※税込価格

・御飯・赤出汁・香の物

・デザート

・コーヒー

単品

ガーリックライス 660円

養鶏場直送味宝卵の鉄板焼きオムレツ 1,400円

天使の海老 1尾 750円

帆立貝柱 3個 1,350円

蝦夷鮑 1杯 (80g~90g) 2,800円

フカヒレ 1枚 6,600円

長崎県産イセエビ 1本 14,300円

フォワグラ 40g 2,200円

九州産 牛ロース肉100g 4,400円

九州産 牛フィレ肉100g 6,600円

九州産 黒毛和牛ロース肉100g 5,500円

九州産 黒毛和牛フィレ肉100g 7,700円





## 鉄板焼 桜 ランチメニュー

桜からの贈り物コース 11,000円 税込

- ・ オマール海老の洋風茶碗蒸し  
アメリカンソース
- ・ 活き鮑
- ・ 季節野菜のサラダ
- ・ 焼き野菜4種
- ・ メイン 九州産 牛ロース100g

<メイン変更>

九州産 牛フィレ肉100g +2,200円  
九州産 黒毛和牛ロース肉100g +1,100円  
九州産 黒毛和牛フィレ肉100g +3,300円  
※税込価格

- ・ 御飯・赤出汁・香の物
- ・ デザート
- ・ コーヒー

単品

ガーリックライス	660円
養鶏場直送味宝卵の鉄板焼きオムレツ	1,400円
天使の海老 1尾	750円
帆立貝柱 3個	1,350円
蝦夷鮑 1杯 (80g~90g)	2,800円
フカヒレ 1枚	6,600円
長崎県産イセエビ 1本	14,300円
フォワグラ 40g	2,200円
九州産 牛ロース肉100g	4,400円
九州産 牛フィレ肉100g	6,600円
九州産 黒毛和牛ロース肉100g	5,500円
九州産 黒毛和牛フィレ肉100g	7,700円



# 鉄板焼 桜 デイナーメニュー

ディナータイム営業時間：17:30～21:30







## 鉄板焼 桜 デイナーメニュー

響コース 9,900円 税込

- ・北九州魚市場からの贈り物（お造り）
- ・本日のお魚・帆立貝柱・天使の海老
- ・季節野菜のサラダ

・焼き野菜4種

・メイン 九州産 牛ロース100g

<メイン変更>

九州産 牛フィレ肉100g +2,200円

九州産 黒毛和牛ロース肉100g +1,100円

九州産 黒毛和牛フィレ肉100g +3,300円

※税込価格

・御飯・赤出汁・香の物

・デザート

・コーヒー

単品

ガーリックライス	660円
養鶏場直送味宝卵の鉄板焼きオムレツ	1,400円
天使の海老 1尾	750円
帆立貝柱 3個	1,350円
蝦夷鮑 1杯 (80g~90g)	2,800円
フカヒレ 1枚	6,600円
長崎県産イセエビ 1本	14,300円
フォワグラ 40g	2,200円
九州産 牛ロース肉100g	4,400円
九州産 牛フィレ肉100g	6,600円
九州産 黒毛和牛ロース肉100g	5,500円
九州産 黒毛和牛フィレ肉100g	7,700円





## 鉄板焼 桜 デイナーメニュー

奏コース 13,200円 税込

- ・北九州魚市場からの贈り物（お造り）
- ・イセエビの洋風茶碗蒸し
- ・活き鮑
- ・季節野菜のサラダ
- ・焼き野菜4種
- ・メイン 九州産 牛ロース100g

<メイン変更>

九州産 牛フィレ肉100g +2,200円  
 九州産 黒毛和牛ロース肉100g +1,100円  
 九州産 黒毛和牛フィレ肉100g +3,300円

※税込価格

- ・御飯・赤出汁・香の物
- ・デザート
- ・コーヒー

単品

ガーリックライス	660円
養鶏場直送味宝卵の鉄板焼きオムレツ	1,400円
天使の海老 1尾	750円
帆立貝柱 3個	1,350円
蝦夷鮑 1杯 (80g~90g)	2,800円
フカヒレ 1枚	6,600円
長崎県産イセエビ 1本	14,300円
フォワグラ 40g	2,200円
九州産 牛ロース肉100g	4,400円
九州産 牛フィレ肉100g	6,600円
九州産 黒毛和牛ロース肉100g	5,500円
九州産 黒毛和牛フィレ肉100g	7,700円





## 鉄板焼 桜 デイナーメニュー

シェフ特選コース 16,500円 税込

- ・北九州魚市場からの贈り物（お造り）
- ・フォワグラの大葉風味の西京味噌仕立て
- ・長崎県産イセエビ【1/2本】
- ・季節野菜のサラダ
- ・焼き野菜4種
- ・メイン 九州産 牛ロース100g

<メイン変更>

九州産 牛フィレ肉100g +2,200円  
 九州産 黒毛和牛ロース肉100g +1,100円  
 九州産 黒毛和牛フィレ肉100g +3,300円  
 ※税込価格

- ・御飯・赤出汁・香の物
- ・デザート
- ・コーヒー

単品

ガーリックライス	660円
養鶏場直送味宝卵の鉄板焼きオムレツ	1,400円
天使の海老 1尾	750円
帆立貝柱 3個	1,350円
蝦夷鮑 1杯 (80g~90g)	2,800円
フカヒレ 1枚	6,600円
長崎県産イセエビ 1本	14,300円
フォワグラ 40g	2,200円
九州産 牛ロース肉100g	4,400円
九州産 牛フィレ肉100g	6,600円
九州産 黒毛和牛ロース肉100g	5,500円
九州産 黒毛和牛フィレ肉100g	7,700円





## 鉄板焼 桜 デイナーメニュー

スペシャルティコース 22,000円 税込

- ・ フレンチオードブル
- ・ フカヒレ姿のムニエル 洋風茶碗蒸し
- ・ 活き黒鮑【1/2杯】
- ・ 季節野菜のサラダ
- ・ 焼き野菜4種
- ・ メイン 九州産 牛ロース100g

<メイン変更>

九州産 牛フィレ肉100g +2,200円  
九州産 黒毛和牛ロース肉100g +1,100円  
九州産 黒毛和牛フィレ肉100g +3,300円

※税込価格

- ・ 御飯・赤出汁・香の物
- ・ デザート
- ・ コーヒー

単品

ガーリックライス	660円
養鶏場直送味宝卵の鉄板焼きオムレツ	1,400円
天使の海老 1尾	750円
帆立貝柱 3個	1,350円
蝦夷鮑 1杯 (80g~90g)	2,800円
フカヒレ 1枚	6,600円
長崎県産イセエビ 1本	14,300円
フォワグラ 40g	2,200円
九州産 牛ロース肉100g	4,400円
九州産 牛フィレ肉100g	6,600円
九州産 黒毛和牛ロース肉100g	5,500円
九州産 黒毛和牛フィレ肉100g	7,700円



# 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。





# 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。

