

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

特選佐賀黒毛和牛 厳選食べ比べコース

2026/6/1～8/31





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。

大切な方との素敵な思い出に。

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。
一体感とプライベート感を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



※画像はイメージです

鉄板焼 桜 2026年 夏の特別コース

特選佐賀黒毛和牛 厳選食べ比べコース 14,000円 お一人様 税込

北茨木ミニトマトのブルスケッタ

魚介3種カルパッチョのサラダ仕立て 和風ドレッシング

熊本赤茄子のコンフィとフォアグラのポワレ
鉄火味噌と共に

黒毛和牛ロース肉のすき焼き仕立て

旬のスズキのポワレ
セミドライトマトのクーリーソース

特選佐賀県産黒毛和牛ロース肉とヒレ肉の食べ比べ
野菜ソムリエのシェフが贈る夏焼き野菜

茶そばの瓦そば仕立て

季節フルーツの赤ワインコンポート
バニラアイスと共に

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)

ご希望の方にアニバーサリープレートプレゼント

