



DINING DINNER

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Food Allergy Response Policy

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens. Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

Member price cannot be combined with various discounts.



Soara Kaiseki [蒼煌KAISEKI]

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥30,000

会員料金 MEMBER Price ¥28,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer	前菜
Blanched spinach & abalone Yellow garlic chives	鮑と法蓮草のお浸し 黄ニラ
Bonito & canola flower with mustard vinegar miso sauce Tomato Pink pickled radish	鰹と菜の花の芥子酢味噌 トマト 桜漬け
Grilled turban shell Herb butter	栄螺つぼ焼 プロヴァンスバター
Soup Dish	温物
Steamed egg custard with bamboo shoots Spiny lobster Butterbur Butterbur sprouts sauce	竹の子茶碗蒸し 伊勢海老 落 ふきのとうソース
Sashimi	造り
3 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce	三種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油
Simmered Dish	煮物
Steamed tilefish with grated turnip & snow crab Rooted mitsuba Yuzu citrus Mikan citrus pepper Ponzu	甘鯛の蟹蕪ら蒸し 根三ツ葉 柚子 みかん胡椒 落しポン酢
Main Dish	焼物
Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables Horseradish sauce Salt	和牛フィレステーキ 焼野菜 ホースラディッシュソース 塩
Fried Dish	天ぷら
Mixed tempura of white fish & mitsuba	白魚と三ツ葉かき揚げ
Sushi	寿司
3 pieces of sushi Miso soup	握り寿司三貫 味噌汁
Dessert	デザート
Sour cream milk pudding Red bean paste Assorted fruits	サワークリーム杏仁豆腐 あんこ 添え果実



Souten Kaiseki [蒼天 KAISEKI]

料金 Price ¥22,500

会員料金 MEMBER Price ¥21,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

Blanched greens with plum
Sakura shrimp Japanese parsley
Yellow garlic chives Roasted sesame Seaweed
Ara buko cream cheese mousse
Fava bean Beer sausage Maple syrup
Deep-fried potato dumpling Sauteed spinach
Tartar sauce Butter sauce

Soup Dish

Burdock & mugwort fish dumpling soup
Bamboo shoots Shimeji mushroom
Rooted mitsuba Goji berry

Sashimi

4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

Simmered Dish

Steamed seafood with grated turnip
Snow crab Abalone Halibut
Chinese cabbage Yuzu pepper Starchy sauce

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Horseradish sauce
Grilled turban shell with herb butter
Semi-dried tomato Olive

Tempura

Mixed tempura of white fish & vegetables Tempura dashi

Sushi

3 pieces of sushi Miso soup

Dessert

Tiramisu Assorted fruits

前菜

梅香お浸し
桜海老 芹
黄にら 煎り胡麻 海苔
BUKOクリームチーズムース
天豆 ビアソーセージ メープルシロップ
じゃがいも白玉揚げ 法蓮草ソテー
タルタルソース バターべっこう餡

温物

牛蒡よもぎ真丈
竹の子 湿地茸
根三つ葉 くこの実

造り

四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

煮物

蕪ら蒸し
ズワイ蟹 鮑 オヒョウ
白菜 柚子胡椒 銀餡

焼物

和牛ロースステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース
栄螺プロヴァンスバター焼き
セミドライトマト オリーブ

揚げ物

白魚の搔き揚げ 天出汁

寿司

寿司三貫 味噌汁

デザート

ティラミス 添え果実



Ginsai Kaiseki [銀彩 KAISEKI]

料金 Price ¥18,000

会員料金 MEMBER Price ¥16,800

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

前菜

Blanched romaine lettuce & tomato
Seared duck Olive oil

ロメインレタスとトマトのお浸し
合鴨 オリーブオイル

Arla buko cream cheese mousse
Fava bean Beer sausage Maple syrup

BUKOクリームチーズムース
天豆 ビアソーセージ メープルシロップ

Mustard vinegar miso sauce Mozuku seaweed Octopus
Canola flower Pink pickled radish

芥子酢味噌 もずく 蛸
菜の花 桜漬

Soup Dish

温物

Steamed egg custard with bamboo shoots
Burdock Butterbur sauce Miso

竹の子茶碗蒸し
牛蒡 ふき餡 落とし味噌

Sashimi

造り

4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

Steamed seafood with grated turnip
Snow crab Abalone Halibut
Chinese cabbage Yuzu pepper Starchy sauce

蕪ら蒸し
ズワイ蟹 鮑 オヒョウ
白菜 柚子胡椒 銀餡

Main

焼物

Salt-grilled beef Grilled vegetables Coleslaw
Anchovy potato gratin

牛肉塩こうじ焼 焼野菜 コールスロー
アンチョビポテトグラタン

Meal

食事

Mixed rice with bacon & fresh onion
Bamboo shoots Butterbur with bonito
Miso soup Japanese pickles

ベーコンと新玉葱の炊き込みご飯
筍 蒟蒻和え
味噌汁 つけ物

Dessert

デザート

Sour cream milk pudding Red bean paste Assorted fruits

サワークリーム杏仁豆腐 あんこ 添え果実



Sumire Kaiseki [純滯 KAISEKI]

料金 Price ¥14,000

会員料金 MEMBER Price ¥13,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

前菜

Blanched romaine lettuce & tomato
Seared duck Olive oil

ロメインレタスとトマトのお浸し
合鴨 オリーブオイル

Arla buko cream cheese mousse
Fava bean Beer sausage Maple syrup

BUKOクリームチーズムース
天豆 ビアソーセージ メープルシロップ

Mustard vinegar miso sauce Mozuku seaweed Octopus
Canola flower Pink pickled radish

芥子酢味噌 もずく 蛸
菜の花 桜漬

Soup Dish

温物

Creamy turnip potage
Burdock Rooted mitsuba Butterbur
Fried halibut Pepper

蕪ポタージュ
牛蒡 根みつ葉 蔞
揚げオヒョウ ペッパー

Sashimi

造り

3 kinds of sashimi Soy sauce Plum soy sauce

三種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

Sweet soy sauce simmered black-cod
Chinese cabbage Carrot Onion
Green beans Japanese pepper

銀鱈煮付け
白菜 人参 葱
隠元豆 ぶどう山椒

Main

焼物

Japanese beef steak Grilled vegetables
Horseradish sauce Salt Ponzu

和牛ステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース 塩 ポン酢

Meal

食事

Mixed rice with bacon & fresh onion
Bamboo shoots Butterbur with bonito
Miso soup Japanese pickles

ベーコンと新玉葱の炊き込みご飯
筍 蔞鰹和え
味噌汁 つけ物

※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

デザート

Tiramisu Assorted fruits

ティラミス 添え果実



Appetizer [前菜]

本日の前菜2種 2 small appetizers of the day	¥1,800
本日の前菜3種 3 small appetizers of the day	¥2,400
ズワイ蟹と青菜のお浸し Blanched snow crab and greens	¥1,400

A la carte [一品料理]

■スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

造り5種盛り合わせ Assorted sashimi (5 types)	¥6,000
天豆塩茹で Simmered fava bean with salt	¥3,100
タラバ蟹と野菜のサラダ King crab and vegetables salad	¥3,500
お新香盛り合わせ Assorted pickles	¥2,400
真丈の吸物 Fish dumplings soup	¥1,800
イクラ柚香茶碗蒸し Salmon roe "Chawan-mushi" (Steamed egg custard) with yuzu flavor	¥3,000
鮪山掛け Tuna with grated yam	¥2,500
■ 天婦羅盛り合わせ (海老3本・白身魚・野菜4種) Assorted Tempura (3 Shrimp・White fish・4 Vegetables)	¥4,500
(海老2本・白身魚・野菜2種) (2 Shrimp・White fish・2 Vegetables)	スモールポーション Small portion ¥3,100
野菜の天ぷら五種盛り合わせ 5 kinds of vegetables Tempura	¥3,600





Fish Dish [魚料理]

銀鱈の煮付け
Sweet soy-sauce simmered black-cod



¥3,800

鰯柚庵焼
Grilled flounder with yuzu flavor

¥2,800

Meat Dish [肉料理]

■ スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

■ 霧島豚フィレとんかつ
Pork fillet TONKATSU

¥3,600

スモールポーション
Small portion ¥2,500

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

¥3,000

■ 和牛肉豆腐
Simmered meat and tofu

¥3,600

スモールポーション
Small portion ¥2,500

■ 鶏塩こうじ漬け焼
Grilled chicken with salt koji

¥3,000

スモールポーション
Small portion ¥2,100

※ご提供までにお時間を頂戴しております
※Please allow time for delivery



Meal [食事]

■ スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

冷製稲庭うどん Cold Inaniwa udon		¥2,200
温製稲庭うどん Hot Inaniwa udon		¥2,400
ズワイ蟹玉子ぞうすい Crab & egg rice congee		¥2,400
食事セット (白飯・味噌汁・つけ物) Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)		¥1,500
■ ちらし寿司 (味噌汁) Chirashi sushi bowl (Miso soup)		¥6,800
	スモールポーション Small portion	¥4,700
寿司十貫 (味噌汁) Nigiri sushi 10 pieces (Miso soup)		¥11,000
■ カツ丼 (味噌汁・つけ物) TONKATSU rice bowl (Miso soup ・ Japanese pickles)		¥4,500
	スモールポーション Small portion	¥3,100

Dessert [デザート]

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits		¥3,060
スイーツプレート Sweets plate		¥2,600
氷菓子 Ice cream / Sherbet (2 scoops)		¥800
杏仁豆腐 Milk pudding		¥1,200
マスクメロン (1/6) Melon		¥2,800
和三盆ティラミス Wasanbon tiramisu		¥1,800



Sushi A la carte [寿司 アラカルト]

大とろ
Fatty tuna
¥2,200

中とろ
Medium fatty tuna
¥1,900

赤身
Tuna
¥1,100

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

本日の昆布締め
Today's kobujime
¥1,300

キングサーモン
King salmon
¥800

鰯
Horse mackerel
¥1,000

こはだ
Gizzard shad
¥800

蛸
Octopus
¥900

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

車海老
Tiger prawn
¥1,800

いか
Squid
¥1,000

赤貝
Ark shell
¥1,700

平貝
Pen shell clam
¥1,100

北寄貝
Surf clam
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

玉子
Japanese omelet
¥700

いくら
Salmon roe
¥1,800

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

穴子
Conger eel
¥1,000

生雲丹
Sea urchin
¥2,300



Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥3,600

ねぎとろ巻
Fatty tuna and Japanese leek roll
¥3,600

新香巻
Japanese pickles roll
¥700

カリフォルニアロール
California roll
¥3,000

スパイシーツナロール
Spicy tuna roll
¥2,300

フィラデルフィアロール
Philadelphia roll
¥2,300

ベジタブル寿司 Vegetable sushi

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

大根
Japanese white radish
¥700

茗荷
Myoga
¥700

椎茸
Shiitake mushroom
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

かんぴょう巻
Dried gourd roll
¥700

ドライトマトとアボカドのハーフロール
Dry tomato and avocado half rolls
¥700



Teppanyaki A la carte [鉄板焼 アラカルト]

神戸ビーフロース120g

Kobe beef sirloin 120g

¥25,000

特選黒毛和牛A5フィレ100g

Selected Japanese beef tenderloin 100g

¥18,000

フォアグラ

Foie gras

¥4,500

黒毛和牛ロース120g

Japanese beef sirloin 120g

¥9,700

黒毛和牛フィレ100g

Japanese beef tenderloin 100g

¥9,700

伊勢海老

Spiny lobster

¥19,800

※数量限定

※Limited quantity

伊勢海老 (半身)

Spiny lobster (half)

¥14,280

※数量限定

※Limited quantity

帆立 (2個)

Scallops(2 Pieces)

¥3,060

鮑

Abalone

¥12,000

※数量限定

※Limited quantity

タラバ蟹

King crab

¥4,000

※数量限定

※Limited quantity

白身魚

White fish

¥3,060

焼野菜盛り合わせ

Sauteed
vegetables

¥2,250

野菜サラダ

Vegetables salad

¥1,200

ガーリックライス (味噌汁・香の物)

Garlic fried rice (Miso soup, Japanese
pickles)

¥2,250