



# TEPPANYAKI DINNER

## 食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断での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ことができません。
2. 当社のアレルギー情報（特定原材料7品目）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。

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。

会員料金と各種割引の併用はいたしかねます。

## Food Allergy Response Policy

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquets facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials 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 seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge at items 1-2 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 (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

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.

Rates cannot be combined with various discounts.



## Abalone and spiny lobster Course

## [ 鮑 & 伊勢海老 コース ]

料金 Price ¥35,000

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥32,500

SEIBU PRINCE CLUB 会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

SEIBU PRINCE CLUB rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 前菜盛り合わせ

Foie gras フォアグラ

Sauteed Abalone 鮑の鉄板焼  
Butter sauce with herbed tomato 香草トマト入りバターソース

Salad サラダ

Sauteed spiny lobster 伊勢海老の鉄板焼

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef 黒毛和牛

Tenderloin 100g or Sirloin 150g フィレ100g または ロース150g

※Gram up ※グラムアップ

Tenderloin 100g	Additional charges	¥7,000	フィレ 100g	追加料金	¥7,000
Tenderloin 50g	Additional charges	¥4,000	フィレ 50g	追加料金	¥4,000
Sirloin 100g	Additional charges	¥6,000	ロース 100g	追加料金	¥6,000
Sirloin 80g	Additional charges	¥4,000	ロース 80g	追加料金	¥4,000

Rice or garlic fried rice 白飯 または ガーリックライス

Miso soup 味噌汁

Dessert デザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい  
※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



## Abalone Course [ 鮑 コース ]

料金 Price ¥27,000

会員料金 MEMBER Price ¥24,200

SEIBU PRINCE CLUB 会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

SEIBU PRINCE CLUB rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 前菜盛り合わせ

Foie gras フォアグラ

Salad サラダ

Sauteed Abalone 鮑の鉄板焼  
Butter sauce with herbed tomato 香草トマト入りバターソース

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef 黒毛和牛

Tenderloin 100g or Sirloin 150g フィレ100g または ロース150g

### ※Gram up

### ※グラムアップ

Tenderloin 100g	Additional charges	¥7,000
Tenderloin 50g	Additional charges	¥4,000
Sirloin 100g	Additional charges	¥6,000
Sirloin 80g	Additional charges	¥4,000

フィレ 100g	追加料金	¥7,000
フィレ 50g	追加料金	¥4,000
ロース 100g	追加料金	¥6,000
ロース 80g	追加料金	¥4,000

Rice or garlic fried rice 白飯 または ガーリックライス

Miso soup 味噌汁

Dessert デザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい  
※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



## Spiny lobster Course [ 伊勢海老 コース ]

料金 Price ¥27,000

会員料金 MEMBER Price ¥24,200

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 前菜盛り合わせ

Foie gras フォアグラ

Salad サラダ

Sauteed Spiny lobster 伊勢海老の鉄板焼

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef 黒毛和牛

Tenderloin 100g or Sirloin 150g ファイル100g または ロース150g

※Gram up ※グラムアップ

Tenderloin 100g	Additional charges	¥7,000	ファイル 100g	追加料金	¥7,000
Tenderloin 50g	Additional charges	¥4,000	ファイル 50g	追加料金	¥4,000
Sirloin 100g	Additional charges	¥6,000	ロース 100g	追加料金	¥6,000
Sirloin 80g	Additional charges	¥4,000	ロース 80g	追加料金	¥4,000

Rice or garlic fried rice 白飯 または ガーリックライス

Miso soup 味噌汁

Dessert デザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい  
※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



## Syunsho Course [春宵 コース]

料金 Price ¥22,500

会員料金 MEMBER Price ¥21,400

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 前菜盛り合わせ

Salad サラダ

Today's Seafood 本日のシーフードと  
Spring vegetables Bouillabaisse style 春野菜のブイヤベース風

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef 鹿児島黒牛

Tenderloin 100g or Sirloin 120g ファイル100g または ロース120g

※Gram up ※グラムアップ

Tenderloin 100g Additional charges ¥7,000

ファイル 100g 追加料金 ¥7,000

Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000

ファイル 50g 追加料金 ¥4,000

Sirloin 100g Additional charges ¥6,000

ロース 100g 追加料金 ¥6,000

Sirloin 80g Additional charges ¥4,000

ロース 80g 追加料金 ¥4,000

Nigiri sushi 握り寿司

Miso soup 味噌汁

Today's dessert 本日のデザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい  
※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



## Japanese beef Course [ 黒毛和牛 コース ]

料金 Price ¥17,000

会員料金 MEMBER Price ¥16,200

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Today's appetizer 本日の前菜

Salad サラダ

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef 黒毛和牛

Tenderloin 100g or Sirloin 150g フィレ100g または ロース150g

※Gram up ※グラムアップ

Tenderloin 100g	Additional charges	¥7,000	フィレ 100g	追加料金	¥7,000
Tenderloin 50g	Additional charges	¥4,000	フィレ 50g	追加料金	¥4,000
Sirloin 100g	Additional charges	¥6,000	ロース 100g	追加料金	¥6,000
Sirloin 80g	Additional charges	¥4,000	ロース 80g	追加料金	¥4,000

Rice or garlic fried rice 白飯 または ガーリックライス

Miso soup 味噌汁

Today's dessert 本日のデザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



## TEPPANYAKI A la carte [ 鉄板焼 アラカルト ]

黒毛和牛ロース150g  
Japanese beef sirloin 150g  
¥9,700

※ 追加 100g  
Additional 100g  
¥6,000

※ 追加 80g  
Additional 80g  
¥4,000

黒毛和牛フィレ100g  
Japanese beef tenderloin  
¥9,700

※ 追加 100g  
Additional 100g  
¥7,000

※ 追加 50g  
Additional 50g  
¥4,000

鮑  
Abalone  
¥12,000  
※数量限定

伊勢海老  
Spiny lobster  
¥14,280  
※数量限定

白身魚のソテー  
Sauteed white fish  
¥3,060

帆立の鉄板焼 (2個)  
Sauteed scallop  
¥3,060

焼野菜盛り合わせ  
Sauteed vegetables  
¥2,250

野菜サラダ  
Vegetable salad  
¥1,200



## A la carte [ 一品料理 ]

ズワイ蟹と青菜のお浸し Blanched Snow crab and Greens	¥1,400
天豆塩茹で Simmered fava bean with salt	¥2,000
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	¥1,600
鮪山掛け Yam on tuna	¥2,500
ポテトサラダとベーコン Potato salad and bacon	¥2,400
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
春野菜の天ぷら五種盛り合わせ Spring 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

鰻蒲焼  
Grilled Eel - Cooked with Sweet-Soy Sauce (Kabayaki)  
※ご提供までにお時間を頂戴しております  
※Please allow time for delivery



¥7,200

海老のチリソース煮  
Stir Fried Shrimp in Chili Sauce ¥3,500

## Meat Dish [ 肉料理 ]

霧島豚フィレとんかつ  
Pork fillet TONKATSU



¥3,600

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

鶏塩こうじ漬け焼  
Grilled chicken with salt koji  
※ご提供までにお時間を頂戴しております  
※Please allow time for delivery

¥3,000



## Meal [ 食事 ]

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
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
うな重 (汁物・つけ物) Eel bowl (Soup・Japanese pickles)	¥8,500
※ご提供までにお時間を頂戴しております ※Please allow time for delivery	

## 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	¥2,000
氷菓子 Frozen dessert	¥800
杏仁豆腐 Almond jelly	¥1,200
マスクメロン (1/6) Cantaloupe	¥2,800
ティラミス コーヒーゼリー ミルクタピオカ Tiramisu Coffee jelly Milk tapioca	¥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

キングサーモン  
King salmon  
¥800

生雲丹  
Sea urchin  
¥2,300

いくら  
Salmon roe  
¥1,200

こはだ  
Gizzard Shad  
¥800

鱈  
Horse mackerel  
¥1,000

いか  
Squid  
¥1,000

蛸  
Octopus  
¥900

北寄貝  
Surf clam  
¥1,000

帆立  
Scallop  
¥1,000

本日の白身  
Today's white fish  
¥1,300

穴子  
Conger eel  
¥1,000

芽葱  
Japanese green sprouts  
¥700

玉子  
Japanese omelet  
¥700

ぼたん海老  
Spot shrimp  
¥2,200

煮蛤  
Boiled clam  
¥1,500

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

鉄火巻  
Tuna roll  
¥1,700

かんぴょう巻  
Dried gourd roll  
¥700

新香巻  
Japanese pickles roll  
¥700

かっぱ巻  
Cucumber roll  
¥700

とろ鉄火巻  
Fatty tuna roll  
¥3,600

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