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ゲンの微量混入を完全に防止することができません。

２. 当社のアレルゲン情報（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, ect(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 wo are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.
Guests are asked to acknowledge atatemants 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 form their manufacturers, etc.

Please be adviced 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.

24・4-5

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 other discounts.

Appetizer	**前菜**
Snapper & Rape Blossoms flavored with Kelp	天然鯛と菜の花の昆布押し
Irizake Seasoning	煎り酒
Mustard Vinegar-Miso Dressing	芥子酢味噌和え
Tuna　Scallops　Snow Crab　Firefly Squid	鮪　帆立貝　ズワイ蟹　蛍烏賊
Urui Vegetables　Peppercorns	うるい　ぶどう山椒
Hot Dish	**温物**
Braised Mixed Vegetables	焚き合わせ
Abalone　Octopus　Bamboo Shoots	鮑　飯蛸　筍
Butterbur　Daikon Radish　Mitsuba Leaves	蕗　大根　根三ツ葉
Sashimi	**造り**
Japanese Spiny Lobster	国産伊勢海老氷じめ
Plum Soy-Sauce	梅肉醤油
Simmered Dish	**煮物**
Steamed Rockfish & Grated Turnip in Thick Broth	目張蕪ら蒸し
Yuzu Citrus　Wasabi　Ginan Sauce	柚子　山葵　銀餡
Main	**焼物**
Kagoshima Beef Fillet Steak	鹿児島牛フィレ肉ステーキ
Grilled Vegetables	焼野菜
Polynesian Sauce　Salt　Lemon	ポリネシアンソース　塩　レモン
Fried Dish	**揚物**
Deep-Fried Sakura Shrimps & Onions	桜海老と新玉葱掻き揚げ
Broad Beans　Tendashi Sauce	天豆　天出汁
Sushi	**食事**
Nigiri Sushi (4 Pieces)　Miso Soup	握り寿司四貫　味噌汁
Dessert	**デザート**
Tiramisu	ティラミス
Assorted Fruit	果実盛り合わせ

Souten Kaiseki　[蒼天KAISEKI]

料金　Price ¥22,500
会員料金　MEMBER Price ¥21,000

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.

Appetizer	**前菜**
Blanched Mustard Leaves with Mussels & Wasabi	つぶ貝と小松菜の山葵浸し
Seaweed Strips　Fish Flake Shavings	ちぎり海苔　糸がき
Boiled Rape Blossoms & Red Radish with Kelp	菜の花と赤大根の昆布じめ
Irizake Seasoning	煎り酒
Citrus-Marinated Mozuku Seaweed	水雲柚子マリネ
Smoked Salmon　Red Onion	スモークサーモン　紫玉葱
Bell Pepper　Black Pepper	パプリカ　ブラックペッパー
Hot Dish	**温物**
Steamed Egg-Custard of Porcini Mushrooms & Onion	ポルチーニとオニオンの茶碗蒸し
Bamboo Shoots　Chicken	筍　鶏もも肉
Urui Vegetables　Fried Shallots	うるい　ヨウツォンスー
Japanese mustard　Thick Sauce	和芥子　銀餡
Sashimi	**造り**
4 Kinds of Sashimi	四種盛り合わせ
Wasabi Soy-Sauce　Plum Soy-Sauce	山葵醤油　梅肉醤油
Simmered Dish	**煮物**
Soft Boiled Abalone & Black Cod Simmered in Sweet Soy-Sauce	鮑柔煮と銀鱈煮付け
Sea-Urchin　Mitsuba Leaves　Peppercorns	生雲丹　根三ツ葉　ぶどう山椒
Main	**焼物**
Kagoshima Beef Loin Steak　Grilled	鹿児島牛ロースステーキ　焼野菜
Horseradish Sauce　Salt　Lemon	ホースラディッシュソース　塩　レモン
Grilled Sazae Shellfish　Butterbur Flowers	栄螺つぼ焼　蕗のとう
Sushi	**食事**
3 Pieces of Sushi　Oedo-Style Sweet Miso Soup	寿司三貫盛り合わせ　大江戸甘味噌汁
Dessert	**デザート**
Tiramisu　Coffee Jelly　Milk Tapioca	ティラミス　コーヒーゼリー　ミルクタピオカ
Assorted Fruits	フルーツ盛り合わせ

Ginsai Kaiseki　[銀彩 KAISEKI]

料金　Price ¥18,000
会員料金　MEMBER Price ¥16,800

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.

Appetizer	**前菜**
Spinach Blanched in Matcha Green Tea	法蓮草の抹茶お浸し
Mussels　Mini Rice Crackers　Fish Flake Shavings	つぶ貝　あられ　糸がき
Boiled Rape Blossoms & Red Radish with Kelp	菜の花と赤大根の昆布じめ
Irizake Seasoning	煎り酒
Citrus-Marinated Mozuku Seaweed	水雲柚子マリネ
Smoked Salmon　Red Onion	スモークサーモン　紫玉葱
Bell Pepper　Black Pepper	パプリカ　ブラックペッパー
Soup Dish	**温物**
Aromatic Dumplings	香り真丈
Dried Scallops　Shiitake Mushrooms　Fish Flakes	干し貝柱　どんこ椎茸　鰹節
amboo Shoots　Seaweed　Snow Crab　Yuzu Citrus	筍　若布　焼目ズワイ蟹　柚子
Sashimi	**造り**
4 Kinds of Sashimi	四種盛り合わせ
Wasabi Soy-Sauce　Plum Soy-Sauce	山葵醤油　梅肉醤油
Simmered Dish	**煮物**
Tender-Boiled Pork & Vinegar　Tomochi Sauce	黒酢と豚柔煮　友地ソース掛け
Deep Fried Abalone　Mitsuba Leaves	鮑立田揚　根三ツ葉
Tomato　Leek　Peppercorns	トマト　繊葱　ぶどう山椒
Main	**焼物**
Cherry-Chip Smoked Duck with Honey Glaze	合鴨ロースサクラチップ燻製はちみつ焼
Milanese Meatballs　New Potato Salad	モンデギーリ　新しゃが芋サラダモンブラン
Cashew Nuts　Basil Sauce	カシューナッツ　バジルソース
Coleslaw　Grilled Vegetables	コールスロー　焼野菜添え
Fried Dish	**揚物**
Deep-Fried Sakura Shrimps & Onions　Fava Bean	桜海老と新玉葱の掻き揚げ　天豆
Salt	塩
Rice	**食事**
Rice containing Snapper & Plum	鯛梅ご飯
Chicken Cartilage　Tea Powder	鶏なんこつ　お茶粉
Oedo-Style Sweet Miso Soup　Pickles	大江戸甘味噌汁　つけ物
Dessert	**デザート**
Tiramisu　Coffee Jelly　Milk Tapioca	ティラミス　コーヒーゼリー　ミルクタピオカ
Assorted Fruits	フルーツ盛り合わせ

Sumire Kaiseki　[純澪 KAISEKI]

料金　Price ¥14,000
会員料金 MEMBER Price ¥13,000

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.

Appetizer　前菜

Blanched Mustard Leaves with Mussels & Wasabi　つぶ貝と小松菜の山葵浸し
Seaweed Strips　Fish Flake Shavings　ちぎり海苔　糸がき

Bean Curd　Smoked Salmon　湯葉豆腐　スモークサーモン
Okra & Plum Sauce　オクラ梅ソース

Bocconcini Cheese Balls & Japanese Pickles　ボッコンチーニと奈良漬け
Tomato　Prosciutto　Peppercorns　Olive Oil　トマト　プロシュート　ぶどう山椒　オリーブオイル

Soup Dish　温物

Sweet Potato Potage　さつまいもポタージュ
Boiled Reef Squid　New Onions　Green Peas　Carrots　青利烏賊くず打ち　新玉葱　グリンピース　人参

Sashimi　造り

3 Kinds of Sashimi　三種盛り合わせ
Wasabi Soy-Sauce　Plum Soy-Sauce　山葵醤油　梅肉醤油

Simmered Dish　煮物

Braised Mixed Vegetables　焚き合わせ
Herring　Octopus　Daikon Radish　鰊　蛸　大根
Fried Tofu　Butterbur　Mitsuba Leaves　がんも　蕗　根三ツ葉
Wheat Gluten　Karashi Mustard　桜麩　和芥子

Main　焼物

Wagyu Beef Steak　Grilled Vegetables　和牛ステーキ　焼野菜
Horseradish sauce　Celery-Salt　Lemon　ホースラディッシュソース　セロリソルト　レモン

Rice　食事

Rice containing Snapper & Plum　鯛梅ご飯
Chicken Cartilage　Tea Powder　鶏なんこつ　お茶粉
Oedo-Style Sweet Miso Soup　Pickles　大江戸甘味噌汁　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

Banana Pudding　バナナプリン
Crepe　Coffee Jelly　Whipped Cream　クレープ　コーヒーゼリー　ホイップクリーム
Chocolate Sauce　チョコソース

Fruits　フルーツ添え

A la carte　［　一品料理　］

造り５種盛り合わせ ¥6,000
Assorted Sashimi (5 Types)

ズワイ蟹と青菜のお浸し ¥1,400
Blanched Snow crab and Greens

天豆塩茹で ¥2,000
Simmerd fava bean with salt

タラバ蟹と野菜のサラダ ¥3,500
King crab and Vegetables salad

お新香盛り合わせ ¥2,400
Assorted Pickles

真丈の吸物 ¥1,800
Fish Dumplings soup

イクラ柚香茶碗蒸し ¥1,600
Salmon Roe "Chawan-mushi"
(Steamed Egg Custard) with Yuzu flavor

鮪山掛け ¥2,500
Yam on tuna

ポテトサラダとベーコン ¥2,400
Potato salad and bacon

天婦羅盛り合わせ（海老３本・白身魚・野菜４種） ¥4,500
Assorted Tempura（3 Shrimp ・White fish・ 4 Vegetables)

春野菜の天ぷら五種盛り合わせ ¥3,600
Spring vegetables Tempura

Fish　Dish　［ 魚料理 ］

銀鱈の煮付け　¥3,800
Sweet Soy-Sauce Simmered Black-Cod

鰈柚庵焼　¥2,800
Grilled flounder with yuzu flavor

鰻蒲焼　¥7,200
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

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

Meat Dish　［ 肉料理］

霧島豚フィレとんかつ　¥3,600
Pork fillet TONKATSU

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ　¥3,000
Deep-fried chicken with onion sweet vunegar sauce

和牛肉豆腐　¥3,600
Simmered meat and tofu

鶏塩こうじ漬け焼　¥3,000
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

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

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

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

いくら
Salmon roe
¥1,200

キングサーモン
King salmon
¥800

いか
Squid
¥1,000

蛸
Octopus
¥900

北寄貝
Surf clam
¥1,000

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

穴子
Conger eel
¥1,000

こはだ
Gizzard Shad
¥800

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

鰺
Horse mackerel
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

玉子
Japanese omelet
¥700

車海老
Tiger prawn
¥1,800

Sushi A la carte　［ 寿司 アラカルト ］

つぶ貝
Shellfish
¥2,200

赤貝
Ark shell
¥1,700

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

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

新香巻
Japanese pickles 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

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 roolls
¥700

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