

【Lunch】

和食  
清水

期間：2023年12月1日（金）～

1st Dec. 2023 ～

※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（13%）を加算させていただきます。

※イベント・季節・仕入れの状況により、食材・メニュー・価格に変更がある場合がございます。

\*The price includes the consumption tax, and subject to 13% service charge.

\*Please be advised that menu is subject to change on availability.

Reservation

TEL : 03-3447-1139

受付時間 Operation hours

10:00A.M. ～ 6:00P.M.



写真はイメージです

# 懐石みやび

Japanese Full-Course MIYABI

¥9,000

前	菜	カリフラワー豆腐 美味餡 生姜 組野菜 芯取菜お浸し 糸賀喜 海鼠柚子漬酢和え 干し柿チーズ博多揚げ	
お	造	り	海の幸盛り合わせ 妻野菜一式 山葵
焼	物	かれい西京焼き 袱紗焼き 黒豆蜜煮 酢取り茗荷	
肉	物	和牛八幡巻き 鶏柚香焼き串打ち 柚子ピール添え	
煮	物	帆立湯葉蒸し 鱈鰯餡かけ 金時人参 大黒占地 青葱 枸杞の実	
食	事	いくらご飯 錦糸玉子 三つ葉 香の物 留椀	
甘	味	果物 甘味	

Assorted Appetizer : Cauliflower tofu Green vegetable Sea cucumber  
Fried dried persimmon cheese/Assorted Sashimi / Broiled Miso-marinated flunder  
/ Wagyu Beef Hachiman-Maki Grilled chicken yuzu flavor / Simmered dish /  
salmon roe Rice Japanese pickles Miso Soup / fruits and Dessert



写真はイメージです

# 葵 御膳

AOI Set

¥4,500

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま価格  
¥3,500 (割引対象外)

先 附	養老豆腐 ラレシ いくら 三つ葉 美味出汁 山葵
お 造 り	鮪 妻野菜一式 山葵
焼 物	かれい西京焼き 鶏柚香焼き串打ち 柚子ピール添え 黒豆蜜煮 酢取り茗荷
揚 物	野菜天婦羅 春菊 蓮根 舞茸 丸十 天出汁 おろし
煮 物	帆立湯葉蒸し 鱻鰯 鮎かけ 金時人参 大黒占地 青葱 枸杞の実
食 事	白飯 野沢菜ちりめん 香の物 留椀
甘 味	果物 甘味

Assorted Appetizer: Japanese yam tofu

/ Sashimi :tuna

/ Broiled Miso-marinated flunder Grilled chicken yuzu flavor

/ Tempura/ Simmered dish

/ Rice Japanese Pickles Miso Soup / Fruits and Dessert



写真はイメージです

## 寿司御膳 藤

*Sushi Set FUJI*

¥3,900

小 鉢	青菜のお浸し 茶碗蒸し
寿 司	握り寿司 十貫 盛り合わせ 巻物一本 味噌椀
デザート	甘味

Small Dish / Savory custard cup  
Nigiri Sushi(10pieces) / Sushi Roll / Miso Soup / Dessert



写真はイメージです

## 二段ちらし

*NIDAN CHIRASHI*

¥3,200

小 鉢	サラダ
食 事	ちらし寿司 味噌椀
デザート	甘味

Small Salad / CHIRASHI / Miso Soup / Dessert



写真はイメージです

## 鰻重 御膳

*Broiled Eel Set*

¥6,800

小 鉢	小鉢三種
食 事	鰻重 香の物 肝吸い
デザート	甘味

Appetizer (Boilded Green Vegetable)

Broiled Eel on Rice / Japanese Pickles Eel Liver Soup / Dessert



写真はイメージです

## そば御膳 天ぷら添え

*Tempura and Soba Noodle Set*

¥2,700

小 鉢	小鉢三種
食 事	せいろ蕎麦 天ぷら盛り合わせ
デザート	甘味

Starter : Assorted Seasorted Dish

Main Dish : Soba Noodle, Assorted Tempura / Dessert



写真はイメージです

## 天ぷら・刺身御膳

*Tempura and Sashimi Set*

¥4,000

小鉢	小鉢三種
お造り	お造り三種 盛り合わせ
天ぷら	海老 魚介 野菜
食事	白飯 香の物 味噌椀
デザート	甘味

Small Dish / 3kinds of Sashimi / Assorted Tempura  
Meal Set (Steamed Rice Pickles Miso Soup / Dessert)



写真はイメージです

## 牛ロース網焼き御膳

*Beef Steak Set*

¥4,100

小鉢	小鉢三種 サラダ
焼物	牛ロース肉 網焼き 焼き野菜
食事	白飯 香の物 味噌椀
デザート	甘味

Appetizer / Grilled Beef and Vegetable / Salad  
Meal Set (Steamed Rice Pickles Miso Soup / Dessert)



写真はイメージです

## お子さま膳 ひまわり

Kids Menu "Sunflower"

¥2,700

プレート盛り	海老フライ チキンナゲット ポテトフライ ハンバーグ 和風ソース ケチャップ タルタルソース
温物	茶碗蒸し
冷菜	ポテトサラダ サニーレタス プチトマト
食事	冷製うどん たわらご飯 (たわらご飯を別途 +1,300円にて握り寿司三貫への変更承ります)
デザート	牛乳アイス フルーツ
ドリンク	オレンジジュース または アップルジュース

\*ご注文はお子さまと限らせていただきます。

Kids Plate	Deep Fried Prawn , Chicken Nugget, Franch Fried Potato, Hamburg Steak Japanese Style Sauce(Worcester Sauce, Ketchup, Tartar sauce)
Simmered Dish	Egg Custard
Cold Mea	Potato Salad, Lettuce,Putti Tomato
Main Dish	Udon, Rice Ball
Dessert	Milk Sorbet Fruit
Drink	Orange Juice or Apple Juice

\*Orders are limited to children only.