

【Dinner】

和食
清水

期間：2026年4月20日（月）～2026年7月8日（水）

20th Apr. 2026 – 8th Jul. 2026

※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。

※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。

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

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

ご予約／Reservation

TEL : 03-3447-1139

受付時間 Operating hours

10:00A.M. ～ 6:00P.M.



写真はイメージです

懐石 清水

Japanese Full-Course SHIMIZU

¥16,000

Seibu Prince Global Rewards Member **¥14,000**

5:00P.M.~8:30P.M. (ラストオーダー) (割引対象外)

前 菜	うすい豆腐 キャビア ラレシ 山葵 美味餡 フルーツトマト 汲み上げ湯葉 土佐酢ジュレ掛け 花穂 壬生菜浸し 貝柱酒煎り 糸賀喜 姫栄螺雲丹和え 穴子八幡巻 真蛸柔か煮
御 椀	清まし仕立て 牡丹鱧 順菜 素麺 青味 梅肉 柚子
向 附	海の幸盛り合わせ 芽物一式
煮 物	オマール海老白味噌仕立て 独活 茄子 隠元 木の芽
焼 物	伊佐木木の芽焼き 酢取り茗荷 酢橘 牛ロースアスパラ巻き 蓮根
揚 物	オマール海老真丈 生海苔餡掛け 大葉 パプリカ
食 事	新生姜御飯 香の物 留椀
甘 味	果物 甘味

Assorted Appetizer / Clear Soup / Assorted Sashimi /
Simmered Lobster in White Miso Broth / Grilled Grunt /
Deep-Fried Lobster Dumpling / Steamed Rice with Ginger / Miso Soup /
Fruits and Dessert

+500円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

懐石 愉楽

Japanese Full-Course YURAKU

¥13,000

Seibu Prince Global Rewards Member

ご宿泊のお客さま ご優待料金 **¥11,000**

Guests staying at our hotel: Preferential Rates

5:00P.M.~8:30P.M. (ラストオーダー) (割引対象外)

前 菜	うすい豆腐 キャビア ラレシ 山葵 美味餡 フルーツトマト 汲み上げ湯葉 土佐酢ジュレ掛け 壬生菜浸し 貝柱酒煎り 糸賀喜
向 附	二種盛り合わせ 芽物一式
揚 物	天婦羅 おろし レモン 塩 天出汁
温 物	茶碗蒸し 鱈鰯餡
焼 物	焼き鳥二種 焼き野菜
食 事	握り寿司盛り合わせ 留椀
甘 味	果物 甘味

Assorted Appetizer / 2 Kinds of Sashimi / Assorted Tempura /
Steamed Egg Custard / 2 Kinds of Grilled Chicken / Assorted Sushi / Miso Soup
Fruits and Dessert

+500円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

寿司コース 牙

Sushi Course SAE

¥15,000

Seibu Prince Global Rewards Member **¥13,500**

5:00P.M.～8:30P.M. (ラストオーダー) (割引対象外)

先 附	小鉢三種
造 り	お造り盛り合わせ 妻野菜一式 山葵
焼 物	和牛ロース網焼き おろしぼん酢
煮 物	鶏治部煮 野菜炊き合わせ 青味
酢 の 物	白身魚の南蛮漬け
寿 司	握り寿司八貫盛り合わせ 味噌椀
甘 味	果物 甘味

3 Kinds of Small Appetizer / Assorted Sashimi / Grilled Beef /
Simmered Chicken and Vegetables / Marinated White Fish /
Sushi (8pieces) / Miso Soup / Fruits and Dessert

+500 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。
Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

寿司コース 新緑

Sushi Course SHINRYOKU

¥11,000

5:00P.M.～8:30P.M. (ラストオーダー)

先 附	蚕豆腐 芯取菜浸し 姫栄螺
造 り	三種盛り合わせ 妻野菜一式 山葵
焼 物	本日の焼き魚 あしらえ 酢取り茗荷
煮 物	鶏治部煮 野菜炊き合わせ 青味
酢 の 物	白身魚の南蛮漬け
寿 司	六種盛り合わせ 味噌椀
甘 味	本日の甘味

3 Kinds of Small Appetizer / 3 Kinds of Sashimi / Grilled Fish /
Simmered Chicken and Vegetables / Marinated White Fish /
Sushi (6pieces) / Miso Soup / Small Dessert

+500円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。
Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

鰻重 御膳

Grilled Eel Set

¥8,500

小 鉢	小鉢三種
食 事	鰻重 香の物 肝吸い
デザート	甘味

3 Kinds of Small Appetizer

Grilled Eel with Rice / Eel's Liver Soup / Small Dessert



写真はイメージです

握り寿司 御膳

Sushi Set

¥5,800

先 附	小鉢二種
寿 司	握り寿司 八貫 盛り合わせ
	巻物一本 味噌椀
デザート	甘味

2 Kinds of Small Appetizer / Sushi (8pieces) / Sushi Roll / Miso Soup
Small Dessert

+750 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

和牛リブローズ御膳

Wagyu Beef Steak Set

¥5,800

小 鉢	小鉢三種 サラダ
焼 物	和牛リブローズ網焼き 焼き野菜
食 事	白飯 香の物 味噌椀
デザート	甘味

3 Kinds of Small Appetizer and Salad / Grilled Beef and Vegetable / Steamed Rice / Miso Soup / Small Dessert



写真はイメージです

天ぷら刺身御膳

Tempura and Sashimi Set

¥5,800

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

3 Kinds of Small Appetizer / 3 Kinds of Sashimi / Assorted Tempura Steamed Rice / Miso Soup / Small Dessert

+500円で白飯をしらす葱御飯に変更できます。

Change the Rice to Rice with Whitebait and Green onion rice for 500 yen.

+750円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

焼き鳥カウンターコース

YAKITORI Course

¥8,000

Seibu Prince Global Rewards Member **¥7,200**

5:00P.M.~8:30P.M. (ラストオーダー) (割引対象外)

先	附	小鉢三種
焼	き	鳥
		大山鶏 もも
		大山鶏 セセリ
		大山鶏 皮
		大山鶏 笹身明太子
サ	ラ	ダ
		和牛生ハムサラダ
串	焼	き
		和牛串焼き
		野菜串焼き 二種
食	事	
		軍鶏親子丼 軍鶏スープ 香の物
デ	ザ	ート
		果物 甘味

Appetizer / 4 Kinds of Grilled Chicken / Salad
Grilled Beef and Vegetable
Chicken and Egg Rice Bowl / Chicken Soup
Fruits and Dessert

+500円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。
Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

お子さま膳 ひまわり

Kids Menu "Sunflower"

¥2,900

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+1400円にて握り寿司3貫へ変更承ります)
デザート	アイスクリーム 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

*ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます

Kids Plate	Deep Fried Shrimp, Chicken Nugget, French Fries, Hamburg Steak, Japanese Style Sauce, Ketchup, Tartar Sauce, Steamed Egg Custard, Potato Salad, Lettuce, Tomato
Main Dish	UDON, Rice Ball
Dessert	Ice Cream / Fruits
Drink	Orange Juice or Apple Juice

*Orders are limited to elementary school students and younger.