



# 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。

## 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 statements 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.



## Abalone Course [ 鮑 コース ]

Assorted appetizer 前菜盛り合わせ

Sauteed foie gras フォアグラソテー

Salad サラダ

Abalone 活鮑  
Herb tomato butter sauce 香草トマト入りバターソース

Japanese beef 黒毛和牛  
Tenderloin100g or Sirloin150g ファイル100g または ロース150g  
Sauteed vegetables 焼野菜

Steamed white 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

料金 Price ¥27,000

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥24,000

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.

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts.)

特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のあるお客さまは、係りにお申し出ください。

It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients therefore, we only indicate the above seven specified ingredients. We ask for your understanding in advance.

特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため

特定原材料7品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

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

当社では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。



## Syunsyou Course [ 春宵 コース ]

Assorted appetizer	前菜盛り合わせ
Salad	サラダ
Sauteed scallop and sea food Miso , Mayonnaise	帆立貝と本日のシーフード 味噌マヨネーズ添え
Kagoshima beef Tenderloin100g or Sirloin120g	鹿児島黒牛 フィレ100g または サーロイン120g
Nigiri sushi Miso soup	握り寿司 味噌汁
Dessert	デザート
Coffee	コーヒー

料金 Price ¥22,500

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥19,500

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.

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts.)

特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のあるお客さまは、係りにお申し出ください。

It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients therefore, we only indicate the above seven specified ingredients. We ask for your understanding in advance.

特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため

特定原材料7品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

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

当社では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。



## Japanese beef Course [ 黒毛和牛 コース ]

Today's appetizer	本日の前菜
Salad	サラダ
Japanese beef Tenderloin100g or sirloin150g Sauteed vegetables	黒毛和牛 フィレ100g または ロース150g 焼野菜
Steamed rice or garlic fried rice Miso soup	ライス または ガーリックライス 味噌汁
Today's dessert	本日のデザート
Coffee	コーヒー

料金 Price ¥17,000

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥15,000

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.

## A la carte [ アラカルト ]

活鮑 (国産) Japanese abalone ¥10,200	焼野菜盛合せ Sauteed vegetables ¥2,250
黒毛和牛ロース150g Japanese beef sirloin 150g ¥9,700	黒毛和牛フィレ100g Japanese beef tenderloin 100g ¥9,700

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts.)

特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のあるお客さまは、係りにお申し出ください。

It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients therefore, we only indicate the above seven specified ingredients. We ask for your understanding in advance.

特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため  
特定原材料7品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

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

当社では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。