



SUSHI 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。

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.



Sushi Course Ruri [寿司懐石 瑠璃]

Appetizer	前菜
3 kinds of sppetizer	本日の前菜 3 種
Soup	椀
Seafood soup	魚介スープ
Sashimi	造り
4 kinds of sashimi	お造り盛り合わせ 4 種
Steamed	蒸物
Steamed egg custerd	茶碗蒸し
Nigiri sushi 3 pieces	握り 3 貫
White fish with marinated kelp Tuna pickled in soy sauce, Abalone or clam	白身昆布締め 赤身漬け 煮鮑または煮蛤
Grilled Dish	焼き物
Grilled Japanese beef steak	和牛ステーキ
Nigiri sushi 3 pieces	握り 3 貫
Fatty tuna, Blue-skin fish, Kuruma prawn	大とろ 光物 車海老
Fried Dish	揚げ物
Today's tempura	本日の天婦羅
Nigiri sushi 4 pieces	握り 4 貫
Sea urchin, Squid, Ark shell or Geoduck, Conger eel	雲丹 烏賊 赤貝またはみる貝 穴子
Miso soup	味噌汁
Oedo miso soup	大江戸甘味噌赤出汁
Dessert	デザート
Today's dessert	本日のデザート

料金 Price ¥26,500

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥23,500

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。



Sushi Course Sougyoku [寿司懐石 蒼玉]

Small appetizer	小鉢
Boiled vegetables	青菜のお浸し
Sashimi	造り
Flathead, Spot prawn	真鯛の薄造り 牡丹海老
	肴
Seared garfish with marinated kelp	鱧昆布めの炙り
Nigiri sushi	握り
Squid, Tuna pickled in soy sauce	烏賊 鮪漬け
Steamed	蒸物
Steamed egg custard with plum	南高梅の茶碗蒸し
Sashimi	造り
Horse-dung sea urchin, Abalone	塩水バフンウニと蝦夷鮑
Nigiri sushi	握り
Kuruma prawn, Whelk shell	車海老 ツブ貝
Grilled fish	焼物
Seasonal grilled fish	季節の焼魚
Vinegared	酢の物
Pike conger skin	鱧皮ざく
Nigiri sushi	握り
Flounder marinated with kelp	鱧昆布め
Seared fatty tuna, Horse mackerel, Salmon roe	大トロ炙り 鱈 いくら 穴子 トロタク手巻き
Miso soup	味噌汁
Oedo miso soup	大江戸甘味噌汁
Dessert	デザート
Assorted fruit	フルーツ盛り合わせ

料金 Price ¥21,500

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥19,000

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。



Sushi Course Suisho [寿司懐石 水晶]

Appetizer	前菜
3 kinds of appetizer	本日の前菜 3種
Hot Dish	温物
Steamed egg custard	茶碗蒸し
Sashimi	造り
4 kinds of sashimi	お造り 4種盛り合わせ
Nigiri sushi 3 pieces	握り 3貫
White fish with marinated kelp Tuna pickled in soy sauce, Sea urchin	白身昆布締め 赤身漬け 雲丹
Main	焼物
Grilled Japanese beef steak	和牛ステーキ
Nigiri sushi 7 pieces	握り 7貫
Squid, Shellfish, Fatty tuna Kuruma prawn, Salmon roe Conger eel, Blue-skin fish	烏賊 貝類 大とろ 車海老 いくら 穴子 光物
Miso soup	味噌汁
Oedo miso soup	大江戸甘味噌汁
Dessert	デザート
Today's dessert	本日のデザート

料金 Price ¥21,500

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥19,000

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。



Sushi Course Kohaku [寿司懐石 琥珀]

Appetizer	前菜
3 kinds of appetizer	本日の前菜 3 種
Hot Dish	温物
Steamed egg custard	茶碗蒸し
Sashimi	造り
4 kinds of sashimi	お造り 4 種盛り合わせ
Grilled	焼物
Today's grilled fish	本日の焼物
Nigiri sushi 9 pieces	握り 9 貫
Fatty tuna, Tuna pickled in soy sauce	大とろ 赤身漬け
White fish with marinated kelp, Squid	白身昆布締め 烏賊
Kuruma prawn, Salmon roe, Shellfish	車海老 いくら 貝類
Conger eel, Blue-skin fish	穴子 光物
Miso soup	味噌汁
Oedo miso soup	大江戸甘味噌汁
Dessert	デザート
Today's dessert	本日のデザート

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.

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。



Sushi A la carte [寿司 アラカルト]

大とろ Fatty tuna ¥2,000	中とろ Medium fatty tuna ¥1,750	赤身 Tuna ¥1,100	キングサーモン King salmon ¥710
生雲丹 Sea urchin ¥1,980	いくら Salmon roe ¥1,000	こはだ Gizzard fish ¥710	鱈 Horse mackerel ¥800
いか Squid ¥800	蛸 Octopus ¥690	ホッキ貝 Surf clam ¥920	つぶ貝 Whelk ¥970
ずわい蟹 Snow crab ¥1,270	穴子 Conger eel ¥970	車海老 Kuruma prawn ¥1,370	玉子 Japanese omlet ¥660
芽葱 Japanese green sprouts ¥660			

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。



Rolled Sushi [巻物]

とろ鉄火巻

Fatty tuna roll

¥3,060

ねぎとろ巻

Fatty tuna and Japanese leek roll

¥3,060

鉄火巻

Tuna roll

¥1,630

かっぱ巻

Cucumber roll

¥710

新香巻

Japanese pickles roll

¥710

かんぴょう巻

Dried ground roll

¥710

Rolled Sushi [ロール寿司]

カリフォルニアロール

(蟹 胡瓜 アボカド トビコ)

California rolled sushi

Crab, Cucumber, Avocado,

Flying fish roe

¥2,140

フィラデルフィアロール

(サーモン クリームチーズ アボカド)

Philadelphia rolled sushi

Salmon, Cream cheese

Avocado

¥1,930

スパイシーツナロール

(鮪 胡瓜 スパイシーソース)

Spicy tuna rolled sushi

Tuna, Cucumber

Spicy sauce

¥1,930

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。