



# DINING LUNCH

## 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。

SEIBU PRINCE CLUB 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, 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 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.

SEIBU PRINCE CLUB rates cannot be combined with various discounts.



## Sumire Kaiseki [ 純滯 KAISEKI ]

料金 Price ¥13,000

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥11,500

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.

Appetizer	前菜
Octopus and vegetables with wasabi, Sea urchin	真蛸と青菜の山葵浸し 糸うに
Somen noodles with chicken miso and sesame soup	鶏味噌胡麻素麺
White radish sprout	貝割れ菜
Tomato mousse, Grana Padano	トマトムース グラナ・パダーノ
Pike conger with Japanese sweet vinegar	鱧南蛮漬
Hot Dish	温物
Shiratama rice cake and corn chowder	白玉餅とコーンチャウダー
Sauteed corn, Beans, Okra	焼玉蜀黍 ビーンズ オクラ
Simmered tomato, Black pepper	煮トマト ブラックペッパー
Sashimi	造り
3 kinds of sashimi	三種盛り合わせ
Soy sauce, Wasabi, Plum soy sauce	山葵醤油 梅肉醤油
Simmered	煮物
Simmered white fish and eggplant	白身魚と茄子の煮卸し
Main	焼物
Japanese beef steak, Sauteed vegetables	和牛ステーキ 焼野菜
Horseradish sauce, Salt	ホースラディッシュソース 塩
Rice	食事
4 kinds of sushi, Miso soup	寿司四貫 味噌汁
Dessert	デザート
Mango flavored almond jelly	マンゴー杏仁豆腐
Yogurt lemon sauce, Nata de coco	ヨーグルトレモンソース ナタデココ
Cold sweet red-bean soup, Chocolate cup	冷しおしるこ チョココップ
Shiratama rice cake, Fruit	白玉 添え果実



## Ruon Kaiseki [ 流韻 KAISEKI ]

料金 Price ¥8,500

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥7,500

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.

Appetizer	前菜
Octopus and vegetables in wasabi, Sea urchin Somen noodles with chicken, miso and sesame soup White radish sprout Tomato mousse, Grana Padano Pike conger with Japanese sweet vinegar	真蛸と青菜の山葵浸し 糸うに 鶏味噌胡麻素麺 貝割れ菜 トマトムース グラナ・パダーノ 鱧南蛮漬
Hot Dish	温物
Shiratama rice cake and corn chowder Sauteed corn, Beans, Okra Simmered tomato, Black pepper	白玉餅とコーンチャウダー 焼玉蜀黍 ビーンズ オクラ 煮トマト ブラックペッパー
Sashimi	造り
3 kinds of sashimi Soy sauce, Wasabi, Plum soy sauce	三種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油
Simmered	煮物
Simmered cutlass fish and eggplant Seaweed, Snow pea, Squash Green onion chili sauce, Yuzu	太刀魚と茄子の煮卸し 若布 絹さや 糸うり チリ葱ソース 振り柚子
Main	焼物
Turkish style hamburger steak in shitake mushroom Young corn, Tempeh, Boiled edamame Chinese-style fried chicken and cabbage Pan con tomate	トルコスタイルのハンバーグ椎茸包み焼き ヤングコーン テンペ 枝豆塩茹で 油淋鶏とキャベツ パンコントマテ
Rice	食事
Cooked rice with corn and shrimp and onion soup Kidney beans, Miso soup, Japanese pickles	玉蜀黍と海老のオニオンスープ炊き込みご飯 隠元豆 味噌汁 香の物
Dessert	デザート
Shaved ice Plum syrup, Lemongrass syrup Chocolate yokan, Chocolate daifuku, Fruit	かき氷 梅シロップ レモンガラスシロップ チョコレートようかん チョコレート大福 添え果実

# SOUTEN Pre-Fix Lunch WATSUNAGI

## 蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ

料金 Price ¥6,500

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥5,200

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.

### 前菜 Appetizer

- 1 料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで  
Present from chef, 2 kinds of appetizer SOUTEN style

### 温物 Hot dish

- 2 トマトスープ グリッシーニ パセリ ビーンズ トレウレル ブラックペッパー  
Tomato soup, Grissini, Parsley, Beans, Treurer, Black pepper
- ★ 3 柚香イクラ茶碗蒸し  
Steamed egg custard with salmon roe, Yuzu flavor

### メイン Main

- 4 鹿児島黒豚フィレとんかつと鮪山掛け  
Kagoshima pork fillet TONKATSU, Yam on tuna
- ★ 5 鰯の柚庵焼と海老チリソース  
Grilled flounder with yuzu flavor, Simmered shrimp with chili sauce
- 6 銀鱈煮付けと海老チリソース  
Simmered sable fish, Simmered shrimp with chili sauce
- 7 油淋鶏と鮪山掛け  
Deep-fried chicken with soy sauce, Yam on tuna
- 8 お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥300)  
5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu
- 9 和牛リブロース80g 焼野菜付き (+ ¥500)  
Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables
- 🇺🇸 10 ハワイアンアソート ※数量限定 (+ ¥1500)  
Hawaiian Assort ※Limited quantity



8. お造り盛り合わせ



9. 和牛リブロース



10. ハワイアンアソート

- 11 **TEPPANYAKI Creator MITOME produce**  
黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+ ¥3000)  
Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables

温物・メイン・食事より一品ずつお選びください。  
You can choose Appetizer, Hot dish, Main, Meal, Dessert from bellow.

★ 蒼天おすすめメニュー  
🇺🇸 ハワイアンフェアメニュー



## 食事 Rice/Noodle

- ★ 12 玉蜀黍と海老のオニオン炊き込みご飯 隠元豆 味噌汁 つけ物  
Cooked rice with corn and shrimp and onion soup, Green beans, Miso soup, Japanese pickles
- 13 稲庭うどん 温製または冷製  
Inaniwa udon (Hot or Cold)
- 14 白飯 味噌汁 つけ物  
Rice, Miso soup, Japanese pickles
- 15 フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+ ¥ 300)  
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

### SUSHI Chef YAMADA produce

- 16 寿司四貫 味噌汁 (+ ¥ 500)  
4 kinds of sushi, Miso soup
- 17 ばらちらし丼 味噌汁 (+ ¥ 1,000)  
Chirashi sushi bowl, Miso soup
- 18 マグロ丼 味噌汁 (+ ¥ 1,500)  
Tuna rice bowl, Miso soup



16. 寿司四貫

- 🇺🇸 19 スパイシーポケ丼 ※数量限定 (+ ¥ 1,000)  
Spicy POKE ※Limited quantity



19. スパイシーポケ丼

## デザート Dessert

- 蒼天のデザート
- 20 マンゴー杏仁豆腐 チョコレートアイス  
Mango flavored almond jelly, Chocolate ice cream  
フルーツ盛り合わせ 大福抹茶クリーム  
Fruit, Matcha cream daifuku

コーヒー または 紅茶 + ¥ 1,100

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER + ¥ 500

※別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます

温物・メイン・食事より一品ずつお選びください。  
You can choose Appetizer, Hot dish, Main, Meal, Dessert from bellow.

★ 蒼天おすすめメニュー

🇺🇸 ハワイアンメニュー



## A la carte, Set menu [ アラカルト・セットメニュー ]

油淋鶏 Chinese-style fried chicken	¥3,000
海老のチリソース煮 Chinese-style shrimps chili sauce	¥3,500
鹿児島県産 黒豚ヒレカツ Kagoshima pork fillet TONKATSU	¥3,500
食事セット (白飯 味噌汁 香の物) Meal Set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)	¥1,500
冷製 稲庭うどん (小鉢 デザート) Cold Inaniwa udon (Small appetizer, Dessert)	¥1,800
鹿児島県産 黒豚ヒレカツ丼 (小鉢 味噌汁 香の物 デザート) Kagoshima pork fillet TONKATSU rice bowl (Small appetizer, Miso soup, Japanese pickles, Dessert)	¥4,000
ちらし寿司 (小鉢 味噌汁 デザート) Chirashi sushi bowl (Small appetizer, Miso soup, Dessert)	¥6,600
握り寿司十貫 巻物一本 (小鉢 味噌汁 デザート) とろ・中とろ・白身昆布締め・光物・海老・烏賊・貝類・いくら・うに・穴子・巻物 Nigiri sushi 10 pieces, Rolled sushi (Small appetizer, Miso soup, Dessert) Fatty tuna, Medium fatty tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Shrimp Squid, Shellfish, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi	¥10,700



## 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
白身 White fish ¥1,220	穴子 Conger eel ¥970	芽葱 Japanese green sprouts ¥660	玉子 Japanese omelet ¥660
かっぱ巻 Cucumber roll ¥710	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
かんぴょう巻 Dried ground roll ¥710	新香巻 Japanese pickles roll ¥710		



## 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

黒毛和牛フィレ100g

Japanese beef tenderloin

¥9,700

活鮑（国産）

Abalone

¥10,200

※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

¥2,550

焼野菜盛り合わせ

Sauteed vegetables

¥2,250

野菜サラダ

Vegetable salad

¥1,200