



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ギー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

会員料金 MEMBER Price ¥12,500

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

Kelp with Herring Roe & Plum Soaked Spinach
Fish Flake Shavings

Sesame Cheese & Tofu
Prosciutto Olive Oil
Olives Black Pepper
Bekkoan Sauce

Yuba (Lifted Soy Milk Skin) Basil Sauce
Chicken Breast with Semi-Dried Tomatoes
Italian Parsley

Soup Dish

Pumpkin Dumplings
Steamed Abalone Simmered Duck Rape blossms
Carrots Pho Noodles Yuzu Citrus

Sashimi

shimi Wasabi Soy sauce Plum soy sauce

Simmered Dish

Black Cod Simmered in Sweet Soy-Sauce
Burdock Taro Potato Green Beans
Goji Berries Leeks

Main

Wagyu Beef Steak Grilled Vegetables
Ponzu Sauce Salt

Rice

Rice Topped with Baby White Fish & Pepper
Salmon Roe Pickled in Soy Sauce
Perilla Seeds
Miso Soup Pickles

※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

Dessert

Honey & Steamed Pudding
Fruit

前菜

子持ち昆布と法蓮草の梅香浸し
糸がき

チーズ胡麻豆腐
生ハム オリーブオイル
オリーブ 黒胡椒
べっこう餡

引き上げ湯葉 バジルソース
鶏笹身セミドライトマト和え
イタリアンパセリ

温物

南瓜真丈
蒸し鮑 合鴨くず煮 菜の花
人参 フォー 柚子

造り

盛り合わせ三種 山葵 醤油 梅肉醤油

煮物

銀鱈煮付け
ごぼう 芋 隠元豆
くこの実 織葱

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
ポン酢 塩

食事

ちりめん山椒ご飯
いくら醤油漬け
青しその実
味噌汁 香の物

※プラス1500円で寿司3貫へ変更

デザート

はちみつと蒸しプリン
果実添え



Ruon Kaiseki [流韻 KAISEKI]

料金 Price ¥8,500
会員料金 MEMBER Price ¥7,800

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

Blanched Celery Kelp with Herring Roe
Fish-Flake Shavings Red Sprouts

Sesame Cheese & Tofu Prosciutto Olive Oil
Olives Black Pepper Bekkoan Sauce

Lily Root Mousse Gazpacho Sauce
Decorative Vegetables

Hot Dish

Japanese Egg Custard with Dried Scallops
Steamed Abalone Chicken
Lotus Root Semi-Dried Tomatoes
Hijiki Seaweed Okra Perilla Leaves Wasabi

Sashimi

himi Wasabi Soy sauce Plum soy sauce

Simmered Dish

Grilled Pacific Cod & Potage Saint Germain
Fried Cod Milt Cherry Tomatoes Beans
Rice Cracker Pops Shaved Ginger Pumpkin Sauce
Fresh Cream Mozzarella Cheese

Main

Savory Grilled Chicken Thigh
Coleslaw Grilled Vegetables

Grilled Yellowtail with Polynesian Sauce
Shrimp-Shaped Taro Potato
Grated Daikon Radish with Yuzu Citrus

Meal

Rice Topped with Baby White Fish & Pepper
Salmon Roe Pickled in Soy Sauce Perilla Seeds
Miso Soup Pickles

Dessert

Chocolate Almond Jelly
Orange Peel

Fruit

前菜

セロリお浸し 子持ち昆布
糸がき 赤スプラウド

チーズ胡麻豆腐 生ハム オリーブオイル
オリーブ 黒胡椒 ベっこう館

百合根ムース ガスパチョソース
飾り野菜

温物

干し貝柱茶碗蒸
蒸し鮑 鶏もも肉
蓮根 セミドライトマト
ひじき オクラ 紫蘇 ワサビ

造り

盛り合わせ三種 山葵 醤油 梅肉醤油

煮物

真鱈のグリルとポタージュ サンジュルマン
揚げ鱈白子 ミニトマト ビーンズ
ぶぶあられ 刻み茗荷 南瓜ソース
生クリーム モッツァレラチーズ

焼物

大山鶏もも塩麹漬け焼
コールスロー 焼野菜

鰯ポリネシアンソース焼
海老芋
大根柚子卸し

食事

ちりめん山椒ご飯
いくら醤油漬 青しその実
味噌汁 香の物

デザート

チョコレート杏仁豆腐
オレンジピール

果実添え

SOUTEN Pre-Fix Lunch WATSUNAGI (5items)

蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (5品)

料金 Price ¥6,500

会員料金 MEMBER Price ¥6,000

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

温物・メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Hot dish, Main, Meal,

★ 蒼天おすすめメニュー

★ SOUTEN'S Recommend Menu

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
2 kinds of appetizer SOUTEN style

温物 Hot dish

- 2 グリーンピースのポタージュ タピオカ 生クリーム ブラックペッパー クルトン
Greenpease potage Tapioca Fresh cream Black pepper Croutons

- ★ 3 柚香イクラ茶碗蒸し
Steamed egg custard with salmon roe, Yuzu flavor

- 4 南瓜真丈のお吸い物 合鴨 青味 人参 フォー
Pumpkin Dumpling Soup Aigamo Onion Carrot Pho Noodles

メイン Main

- 5 豚フィレとんかつと鮪山掛け
Pork fillet TONKATSU, Yam on tuna

- ★ 6 鰯の柚庵焼と海老チリソース
Grilled flounder with yuzu flavor, Simmered shrimp with chili sauce

- 7 銀鱈煮付けと海老チリソース
Simmered sable fish, Simmered shrimp with chili sauce

- 8 鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Yam on tuna

- 9 鶏塩麹焼と鮪山掛け
Grilled chicken with salt koji, Yam on tuna

- 10 天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥400)
Assorted Tempura, Simmered meat and tofu

- 11 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

- 12 和牛リブロース80g 焼野菜付き (+ ¥500)
Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables



11. お造り盛り合わせ



12. 和牛リブロース

- 13 **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 (+ ¥3,000)
Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetable

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

★ SOUTEN'S Recommend Menu

食事 Rice/Noodle

- ★ 14 ちりめん山椒ご飯 いくら醤油漬け
青しその実 味噌汁 つけ物
Rice Topped with Baby White Fish & Pepper Salmon Roe Pickled in Soy Sau
Perilla Seeds Miso Soup Pickles
- 15 稲庭うどん 温製または冷製
Inaniwa udon (Hot or Cold)
- 16 白飯 味噌汁 つけ物
Rice, Miso soup, Japanese pickles
- 17 豚フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+ ¥ 300)
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles
- 18 あんかけ焼きそば (+ ¥ 500)
Stir-fried noodles with starchy sauce

SUSHI Chef YAMADA produce

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



19.寿司四貫

デザート Dessert

蒼天のデザート

- 22 チョコレート杏仁豆腐 本日の氷菓
Almond Jelly with chocolate Today's frozen dessert
フルーツ盛り合わせ 抹茶あんみつ
Assorted fruits Matcha Anmitsu

コーヒー または 紅茶 ¥1,200

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

SOUTEN Pre-Fix Lunch WATSUNAGI (3items)

蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (3品)

料金 Price ¥5,000

会員料金 MEMBER Price ¥4,700

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.

メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Main, Meal,

★ 蒼天おすすめメニュー

★ SOUTEN'S Recommend Menu

前菜

Appetizer

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

メイン

Main

豚フィレとんかつと鮪山掛け
2 kinds of appetizer SOUTEN style



鰯の柚庵焼と海老チリソース

Grilled flounder with yuzu flavor, Simmered shrimp with chili sauce

銀鱈煮付けと海老チリソース

Simmered sable fish, Simmered shrimp with chili sauce

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sa

鶏塩麹焼と鮪山掛け

Grilled chicken with salt koji, Yam on tuna

天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥400)

Assorted Tempura, Simmered meat and tofu

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

和牛リブコース80g 焼野菜付き (+ ¥500)

Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables



お造り盛り合わせ



和牛リブコース

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 (+ ¥3,000)

Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetab

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

★ 蒼天おすすめメニュー
★ SOUTEN'S Recommend Menu

食事 Rice/Noodle

★ ちりめん山椒ご飯 いくら醤油漬
青しその実 味噌汁 つけ物
Rice Topped with Baby White Fish & Pepper Salmon Roe Pickled in Soy Sau
Perilla Seeds Miso Soup Pickles

稲庭うどん 温製または冷製
Inaniwa udon (Hot or Cold)

白飯 味噌汁 つけ物
Rice, Miso soup, Japanese pickles

豚フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+¥300)
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

あんかけ焼きそば (+¥500)
Stir-fried noodles with starchy sauce

SUSHI Chef YAMADA produce

寿司四貫 味噌汁 (+¥500)
4 kinds of sushi, Miso soup

ばらちらし丼 味噌汁 (+¥1,000)
Chirashi sushi bowl, Miso soup

マグロ丼 味噌汁 (+¥1,000)
Tuna rice bowl, Miso soup



寿司四貫

コーヒー または 紅茶 ¥1,200
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



A la carte · Set menu [アラカルト・セットメニュー]

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce	¥3,000
海老のチリソース煮 Chinese-style shrimps chili sauce	¥3,500
豚ヒレカツ Pork fillet TONKATSU	¥3,600
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 Cold Inaniwa udon	¥2,200
カツ丼 (味噌汁・つけ物) TONKATSU rice bowl (Miso soup ▪ Japanese pickles)	¥4,500
ちらし寿司 味噌汁 Chirashi sushi bowl Miso soup	¥6,800
握り寿司十貫 巻物一本 味噌汁 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 Miso soup Fatty tuna, Medium fatty tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Shrimp Squid, Shellfish, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi	¥11,000



Sushi A la carte [寿司 アラカルト]

大とろ
Fatty tuna
¥2,200

中とろ
Medium fatty tuna
¥1,900

赤身
Tuna
¥1,100

キングサーモン
King salmon
¥800

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

いくら
Salmon roe
¥1,200

こはだ
Gizzard Shad
¥800

鰯
Horse mackerel
¥1,000

いか
Squid
¥1,000

蛸
Octopus
¥900

北寄貝
Surf clam
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

穴子
Conger eel
¥1,000

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

玉子
Japanese omlet
¥700

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

ねぎとろ巻
Fatty tuna and Japanese leek roll
¥3,600

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

かんぴょう巻
Dried ground roll
¥700

新香巻
Japanese pickles roll
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥3,600

カリフォルニアロール
California roll
¥3,000

スパイシーツナロール
Spicy tuna roll
¥2,300

フィラデルフィアロール
Philadelphia roll
¥2,300



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

※ 追加 100g
Additional 100g
¥6,000

※ 追加 80g
Additional 80g
¥4,000

黒毛和牛フィレ100g
Japanese beef tenderloin
¥9,700

※ 追加 100g
Additional 100g
¥7,000

※ 追加 50g
Additional 50g
¥4,000

伊勢海老
Spiny lobster
¥14,280

※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
¥3,060

焼野菜盛り合わせ
Sauteed vegetables
¥2,250

野菜サラダ
Vegetable salad
¥1,200