DINING

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。

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, ect(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 wo are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.
Guests are asked to acknowledge atatemants 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 form their manufacturers, etc.

Please be adviced 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.

23･12-2

Soara Kaiseki　[蒼煌KAISEKI]

※5日前までのご予約制

Resavations required at least 5 days in advance.

料金　Price ¥30,000

会員料金　MEMBER Price ¥27,000

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.

Appetizer	**前菜**
Puffer Fish in Ponzu Sauce	ふぐポン酢
Mekabu Seaweed　Leeks	赤卸し　青葱
Olive Oil　Tomatoes	オリーブオイル　トマト
Kelp with Herring Roe　Fish-Flake Shavings	子持ち昆布　糸がき
Simmered Abalone　Greens	煮鮑　青味
Hot Dish	**温物**
Steamed Eel & Lotus Root	鰻蓮蒸し
Mitsuba Leaves　Wild Mushrooms　Wasabi	三ツ葉　木耳　山葵
Ginan Sauce　Goji Berries　Carrot	銀餡　くこの実　人参
Sashimi	**造り**
Medium Fatty Tuna	鮪中とろ
Hairy Crab with Sweet Vinegar Dip	毛蟹酢
Simmered Dish	**煮物**
Pacific Cod Simmered in Sweet Sauce	真鱈煮付け
Braised Vegetables　Leeks	煮野菜　繊葱
Main	**焼物**
Wagyu Beef Fillet Steak	和牛フィレステーキ
Grilled Vegetables	焼野菜
Polynesian Sauce　Salt	ポリネシアンソース　塩
Fried Dish	**揚物**
Deep-Fried Pufferfish　Sudachi Citrus	ふぐ立田揚　酢立
Sushi	**食事**
Nigiri Sushi (4 Pieces)　Miso Soup	握り寿司四貫　味噌汁
Dessert	**デザート**
Hot Tiramisu	ホットティラミス
Pecan Nuts　Biscotti	ピーカンナッツ　ビスコッティ
Assorted Fruit	果実盛り合わせ

Souten Kaiseki　[蒼天KAISEKI]

料金　Price ¥21,500
会員料金　MEMBER Price ¥20,500

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　前菜

Kelp with Herring Roe & Plum Soaked Spinach	子持ち昆布と法蓮草の梅香浸し
Fish Flake Shavings	糸がき
Puffer Fish in Ponzu Sauce	ふぐポン酢
Mekabu Seaweed　Olive Oil	めかぶトロロ　オリーブオイル
Olives　Leeks　Chili Paste	オリーブ　青葱　赤卸し
Lily Root Mousse	百合根ムース
Gazpacho Sauce　Decorative Vegetables	ガスパチョソース　飾り野菜

Hot Dish　温物

Japanese Egg Custard with Dried Scallops	干し貝柱茶碗蒸
Chicken　Lotus Root　Steamed Abalone	鶏もも肉　蓮根　蒸し鮑
Semi-Dried Tomatoes　Hijiki Seaweed	セミドライトマト　ひじき
Okra　Perilla Leaves　Wasabi	オクラ　紫蘇　ワサビ

Sashimi　造り

of Assorted Sashimi　Wasabi　Soy sauce　Plum soy sauce	盛り合わせ三種　山葵　醤油　梅肉醤油

Simmered Dish　煮物

Monkfish Mille-Feuille Hot Pot	鮟鱇ミルフィーユ小鍋
Red Miso　Ginger　Consomme	赤味噌　生姜　コンソメ
Butter　Chinese Cabbage	バター　白菜
Bacon　Rolled Yuba　Basil	ベーコン　巻湯葉　バジル

Main　焼物

Wagyu Beef Loin Steak	和牛ロースステーキ
Grilled Vegetables　Ponzu Sauce　Salt	焼野菜　ポン酢　塩
Fried Pufferfish with Sweet Chili Sauce	ふぐ立田揚スイートチリソース
Salad Veggies　Onion	サラダ野菜　玉葱

Sushi　食事

3 Pieces of Sushi　Miso Soup	寿司三貫　味噌汁

Dessert　デザート

Hot Tiramisu	ホットティラミス
Pecan Nuts　Biscotti	ピーカンナッツ　ビスコッティ
Fruit	果実添え

Ginsai Kaiseki　[銀彩 KAISEKI]

料金　Price ¥17,000
会員料金　MEMBER Price ¥16,300

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　前菜

Blanched Celery　Kelp with Herring Roe	セロリのお浸し　子持ち昆布
Fish-Flake Shavings　Red Sprouts	糸がき　赤スプラウド
Puffer Fish in Ponzu Sauce　Mekabu Seaweed	ふぐポン酢　めかぶトロロ
Olive Oil　Olives	オリーブオイル　オリーブ
Leeks　Chili Paste	青葱　赤卸し
Yuba (Lifted Soy Milk Skin)　Basil Sauce	引き上げ湯葉　バジルソース
Chicken Breast with Semi-Dried Tomatoes	鶏笹身セミドライトマト和え
Italian Parsley	イタリアンパセリ

Soup Dish　温物

Pumpkin Dumplings	南瓜真丈
Steamed Abalone　Simmered Duck	蒸し鮑　合鴨くず煮
Rape Blossoms　Carrots　Pho Noodles　Yuzu Citrus	菜の花　人参　フォー　柚子

Sashimi　造り

shimi　Wasabi　Soy sauce　Plum soy sauce	盛り合わせ三種　山葵　醤油　梅肉醤油

Simmered Dish　煮物

Pan-Fried Shinshu Salmon with Sesame Sauce	信州サーモンくわ焼と胡麻煮込みソース
Cod Roe Panzeroti　Cauliflower　Broccoli	鱈子パンツェロティ　カリフラワー　ブロッコリー
Parmesan Cheese　Black Pepper	パルミジャーノ　黒胡椒

Main　焼物

Cotoletta (Veal Cutlet)	コトレッタ
Grilled Eel & Rolled Egg　Shrimp-Shaped Taro Potato	鰻蒲焼と出汁巻玉子　海老芋
Yuzu Citrus Sweet Sauce　Peppercorns	柚子銀餡　ぶどう山椒

Steamed Dish　蒸物

Mozuku Seaweed Egg Custard	水雲茶碗蒸し
Rice Cracker Pops　Goji Berries	ぶぶあられ　くこの実

Rice　食事

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

Dessert　デザート

Hot Tiramisu　Pecan Nuts　Biscotti	ホットティラミス　ピーカンナッツ　ビスコッティ
Fruit	果実添え

Sumire Kaiseki　[純澪 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	**前菜**
Kelp with Herring Roe & Plum Soaked Spinach	子持ち昆布と法蓮草の梅香浸し
Fish Flake Shavings	糸がき
Sesame Cheese & Tofu	チーズ胡麻豆腐
Prosciutto　Olive Oil	生ハム　オリーブオイル
Olives　Black Pepper	オリーブ　黒胡椒
Bekkoan Sauce	べっこう餡
Yuba (Lifted Soy Milk Skin)　Basil Sauce	引き上げ湯葉　バジルソース
Chicken Breast with Semi-Dried Tomatoes	鶏笹身セミドライトマト和え
Italian Parsley	イタリアンパセリ
Soup Dish	**温物**
Pumpkin Dumplings	南瓜真丈
Steamed Abalone　Simmered Duck　Rape blossms	蒸し鮑　合鴨くず煮　菜の花
Carrots　Pho Noodles　Yuzu Citrus	人参　フォー　柚子
Sashimi	**造り**
shimi　Wasabi　Soy sauce　Plum soy sauce	盛り合わせ三種　山葵　醤油　梅肉醤油
Simmered Dish	**煮物**
Black Cod Simmered in Sweet Soy-Sauce	銀鱈煮付け
Burdock　Taro Potato　Green Beans	ごぼう　芋　隠元豆
Goji Berries　Leeks	くこの実　繊葱
Main	**焼物**
Wagyu Beef Steak　Grilled Vegetables	和牛ステーキ　焼野菜
Ponzu Sauce　Salt	ポン酢　塩
Rice	**食事**
Rice Topped with Baby White Fish & Pepper	ちりめん山椒ご飯
Salmon Roe Pickled in Soy Sauce	いくら醤油漬け
Perilla Seeds	青しその実
Miso Soup　Pickles	味噌汁　香の物
※Can change to sushi for an additional 1,500 yen	※プラス1500円で寿司3貫へ変更
Dessert	**デザート**
Honey & Steamed Pudding	はちみつと蒸しプリン
Fruit	果実添え

A la carte　［　一品料理　］

造り５種盛り合わせ　¥6,000
Assorted Sashimi (5 Types)

ズワイ蟹と青菜のお浸し　¥1,400
Blanched Snow crab and Greens

ふぐ立田揚げ　¥3,600
Fried Fugu

引き上げ湯葉　カニ身　べっこう餡　¥1,600
Lifted Soy Milk Skin (Yuba)　Crab　Tortoiseshell

タラバ蟹と野菜のサラダ　胡麻ドレッシング　¥3,500
Snow crab and Vegetables salad　Sesame dressing

お新香盛り合わせ　¥2,400
Assorted Pickles

真丈の吸物　¥1,800
Fish Dumplings soup

イクラ柚香茶碗蒸し　¥1,600
Salmon Roe "Chawan-mushi"
(Steamed Egg Custard) with Yuzu flavor

鮪山掛け　¥2,500
Yam on tuna

ポテトサラダとベーコン　¥2,400
Potato salad and bacon

Fish　Dish　［ 魚料理 ］

銀鱈の煮付け　¥3,800
Sweet Soy-Sauce Simmered Black-Cod

鰈柚庵焼　¥2,800
Grilled flounder with yuzu flavor

鰻蒲焼　¥7,200
Grilled Eel - Cooked with Sweet-Soy Sauce (Kabayaki)

天婦羅盛り合わせ（海老３本・白身魚・野菜４種）　¥4,500
Assorted Tempura (3 Shrimp ･White fish･ 4 Vegetables)

海老のチリソース煮　¥3,500
Stir Fried Shrimp in Chili Sauce

Meat Dish　［ 肉料理］

霧島豚フィレとんかつ　¥3,600
Pork fillet TONKATSU

和牛ロースステーキ　150g　¥9,700
Japanese beef sirloin 150g

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ　¥3,000
Deep-fried chicken with onion sweet vunegar sauce

和牛肉豆腐　¥3,600
Simmered meat and tofu

鶏塩こうじ漬け焼　¥3,000
Grilled chicken with salt koji

Meal　[　食事　]

冷製稲庭うどん Cold Inaniwa udon	¥2,200
温製稲庭うどん Hot Inaniwa udon	¥2,400
ズワイ蟹玉子ぞうすい Crab & Egg Rice Congee	¥2,400
食事セット（白飯・味噌汁・つけ物） Meal Set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)	¥1,500
ちらし寿司　（味噌汁） Chirashi sushi bowl （Miso soup)	¥6,800
寿司十貫　（味噌汁） Nigiri sushi 10 pieces (Miso soup)	¥11,000
カツ丼　（味噌汁・つけ物） TONKATSU rice bowl (Miso soup・Japanese pickles)	¥4,500
うな重　（汁物・つけ物） Eel bowl (Soup・Japanese pickles)	¥8,500

Dessert　[　デザート　]

フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	¥3,060
スイーツプレート Sweets plate	¥2,000
氷菓子 Frozen dessert	¥800
杏仁豆腐 Almond jelly	¥1,200
マスクメロン　（1/6） Cantaloupe	¥2,800
苺とみかん Strawberry and Mandarin orange	¥1,800

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

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
生雲丹 Sea urchin ¥2,300	いくら Salmon roe ¥1,200	キングサーモン King salmon ¥800
いか Squid ¥1,000	蛸 Octopus ¥900	北寄貝 Surf clam ¥1,000
本日の白身 Today's white fish ¥1,300	穴子 Conger eel ¥1,000	こはだ Gizzard Shad ¥800
ぼたん海老 Spot shrimp ¥2,200	煮蛤 Boiled clam ¥1,500	鯵 Horse mackerel ¥1,000
帆立 Scallop ¥1,000	玉子 Japanese omlet ¥700	車海老 Tiger prawn ¥1,800

Sushi A la carte　[寿司 アラカルト]

つぶ貝
Shellfish
¥2,200

赤貝
Ark shell
¥1,700

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

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

新香巻
Japanese pickles 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

ベジタブル寿司
Vegetable Sushi

芽葱
Green onion sprouts
¥700

大根
Japanese white radish
¥700

茗荷
Myoga
¥700

椎茸
Shiitake mushroom
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

かんぴょう巻
Dried grourd roll
¥700

ドライトマトとアボカドのハーフロール
Dry tomato and Avocado half roolls
¥700