



# 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 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.



## Souten Kaiseki [ 蒼天 KAISEKI ]

<b>Appetizer</b>	<b>前菜</b>
Boiled matsutake mushroom, Red konjac Spinach omelette, Burdock Mascarpone and cream cheese mousse Kyoho grape, Pomegranate, Bacon, Pear paste	松茸と水菜の酢立浸し 赤こんにやく 法蓮草出汁巻とキンピラ マスカルポーネとクリームチーズのムース 巨峰 ザクロ ベーコン 梨ペースト
<b>Hot Dish</b>	<b>温物</b>
Champignon potage Ginkgo rice cake, Deep fried maitake mushroom	シャンピニオンポタージュ 餅銀杏 揚げ舞茸
<b>Sashimi</b>	<b>造り</b>
Assorted sashimi	お造り盛り合わせ
<b>Simmered</b>	<b>煮物</b>
Simmered sable fish Kidney beans, Goji berry, Green onion	銀鱈煮付け 隠元豆 くこの実 織葱
<b>Main</b>	<b>焼物</b>
Wagyu loin steak, Ponzu, Lemon Australian lobster genovese pizza Gizzard, Tomato, Whitebait, Seaweed	和牛ロースステーキ ポン酢 レモン オーストラリア産オマールジェノベーゼピザ 砂肝 トマト しらす 海苔
<b>Steamed</b>	<b>蒸し物</b>
Steamed potato bun, Mushroom sauce Provence butter, Mussels, Pumpkin espuma	じゃがいも蒸まんじゅう 木の子餡 プロヴァンスバター ムール貝 南瓜みつ煮エスプーマ
<b>Rice</b>	<b>食事</b>
Sushi 3 pieces, Miso soup	寿司三種盛り合わせ 味噌汁
<b>Dessert</b>	<b>デザート</b>
Yogurt almond jelly Chocolate yokan, Fruit	ヨーグルト杏仁豆腐 チョコようかん 果実添え

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。



## Ginsai Kaiseki [ 銀彩 KAISEKI ]

Appetizer	前菜
Boiled mizuna and vermicelli with plum, Crab Marinated tomato with herbs, Tempeh, Raw ham Mascarpone and cream cheese mousse Kyoho grape, Pomegranate, Bacon, Pear paste	水菜と春雨の梅香浸し かに身 トマトハーブマリネ テンペ 生ハム マスカルポーネとクリームチーズのムース 巨峰 ザクロ ベーコン 梨ペースト
Soup Dish	吸物
Steamed fish dumpling with spinach Ginkgo rice cake, Matsutake mushroom, Kombu	法蓮草真丈のお吸い物 餅銀杏 松茸 おぼろ昆布
Sashimi	造り
Assorted sashimi	お造り盛り合わせ
Simmered	煮物
Steamed Wagyu beef and tofu, Soft boiled egg Shirataki konjac, Onion, Eggplant	和牛肉豆腐 温泉玉子 白滝 玉葱 茄子
Main	焼物
Grilled spanish mackerel in rice bran Soy sauce espuma Grilled Australian lobster with provence butter Grilled gizzard, Tomato cheese fondue	鯖めか漬け焼 醤油エスプーマ オーストラリアオマールプロヴァンスバター焼 砂肝タレ焼 トマトチーズフォンデュ
Deep-fried	揚物
Deep-fried ginkgo, Sea grapes	銀杏搔き揚げ 海ぶどう
Rice	食事
Seasoned rice and matsutake mushroom with hojicha Miso soup, Pickles, Citrus, Pea sprout	松茸ほうじ茶炊き込みご飯 味噌汁 つけ物 酢立 豆苗
Dessert	デザート
Yogurt almond jelly Chocolate yokan	ヨーグルト杏仁豆腐 チョコようかん 果実添え

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、正確な情報を入力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。



## Hinoki Kaiseki [ 檜 KAISEKI ]

Appetizer	前菜
Boiled mizuna and vermicelli with plum, Crab Sea grapes and ponzu jelly Mascarpone and cream cheese mousse Kyoho grape, Pomegranate, Bacon , Pear paste	水菜と春雨の梅香浸し かに身 海ぶどう塩ポン酢ゼリー掛け マスカルポーネとクリームチーズのムース 巨峰 ザクロ ベーコン 梨ペースト
Hot Dish	温物
Champignon potage Ginkgo rice cake, Deep fried maitake mushroom	シャンピニオンポタージュ 餅銀杏 揚げ舞茸
Sashimi	造り
Assorted sashimi	お造り盛り合わせ
Simmered	煮物
Deep-fried lily bulb bun with bamboo charcoal Simmered shrimp with chili sauce Japanese radish, Mushroom sauce	百合根まんじゅう竹炭揚げ 海老チリ煮 輪大根煮 木の子餡
Main	焼物
Sauteed Japanese beef Sauteed vegetables	和牛ステーキ 焼野菜
Rice	食事
Sushi 3 pieces, Miso soup	寿司三種盛り合わせ 味噌汁
Dessert	デザート
Chestnut mont blanc mochi, Fruit	栗モンブラン大福 果実添え

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.

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。