



SUSHI 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。

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 Lunch Course Aigyoku [寿司屋懐石 藍玉]

Appetizer	小鉢
Small appetizer	本日の小鉢
Sashimi	造り
Tuna, White fish	赤身 白身 妻野菜
Nigiri sushi	握り八貫 巻物二種
Fatty tuna, medium fatty tuna, white fish	大トロ 中トロ 白身昆布締め
Squid, salmon roe	烏賊 いくら
Kuruma prawn, blue-skin fish, conger eel	車海老 光物 穴子
Tuna roll, cucumber roll	巻物 (鉄火 かっぱ)
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 ¥9,000

SEIBU PRINCE CLUB MEMBER ¥8,500

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 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	鮪 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	車海老 Kuruma prawn ¥1,370	玉子 Japanese omlet ¥660
芽葱 Japanese green sprouts ¥660	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	かっぱ巻 Cucumber roll ¥710	

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。



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 赤出汁 デザート) とろ・赤身・白身昆布締め・光物・車海老・烏賊・煮アワビ・いくら・うに・穴子・巻物 Nigiri sushi 10 pieces, Rolled sushi (Small appetizer, Miso soup, Dessert) Fatty tuna, Tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Kuruma prawn Squid, Simmered abalone, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi	¥10,700

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。



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

伊勢海老

Ise lobster

¥14,280

※数量限定

白身魚のソテー

Sauteed white fish

¥3,060

フォアグラソテー

Sauteed foie gras

¥3,000

焼野菜盛り合わせ

Sauteed vegetables

¥2,250

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。