【Lunch】

和食
清水

期間：2026 年 12 月 31 日（木）～ 2027 年 1 月 4 日（月）

31st Dec. 2026 –4th Jan. 2027

※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（13%）を加算させていただきます。

※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。

*The price includes the consumption tax, and subject to 13% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

ご予約／Reservation

TEL：03-3447-1139

受付時間 Operating hours

10:00A.M. ～ 6:00P.M.



写真はイメージです

懐石みやび

Japanese Full-Course MIYABI ***¥9,500***

Seibu Prince Global Rewards Member ¥8,500

（割引対象外）

前　菜	京水菜浸し　帆立酒煎り　糸雲丹 百合根豆腐　蟹　山葵　美味餡 数の子土佐漬け
お造り	海の幸盛り合わせ 妻野菜一式　山葵
焼　物	鰤柚子味噌焼き　酢取り茗荷　お多福豆
揚　物	天婦羅 ずわい蟹　舞茸　蓮根　万願寺唐辛子　塩　レモン
煮　物	穴子柔らか煮　聖護院蕪　牛蒡　人参　青味 白髪葱　木の芽
進　肴	鮟肝ぽん酢　若布　蛇腹胡瓜　大葉　赤卸し　青葱
食　事	鯛御飯　香の物　留椀
デザート	果物　甘味

Assorted Appetizer / Assorted Sashimi / Grilled Yellowtail with Yuzu Miso /
Crab, Mushroom and Vegetable Tempura / Simmered Conger Eel /
Monkfish Liver with Ponzu Sauce /
Sea Bream Rice / Japanese Pickles / Miso Soup / Fruits and Dessert

＋500 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

握り寿司コース

Sushi Course ***￥8,000***

先　　附	本日の小鉢
お 造 り	お造り盛り合わせ　妻野菜一式　山葵
焼　　物	焼き魚　あしらえ
温　　物	茶碗蒸し
寿　　司	八種盛り合わせ　味噌椀
デザート	甘味

Small Appetizer / Assorted Sashimi / Grilled Fish / Steamed Egg Custard / Sushi (8pieces) / Miso Soup / Small Dessert

＋500 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。
Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

和牛リブロース御膳

Wagyu Beef Steak Set ¥4,500

小　　鉢	小鉢　サラダ
焼　　物	和牛リブロース網焼き　焼き野菜
食　　事	白飯　香の物　味噌椀
デザート	甘味

Small Appetizer and Salad / Grilled Beef and Vegetable /
Steamed Rice / Miso Soup / Small Dessert



写真はイメージです

天ぷら刺身御膳

Tempura and Sashimi Set ¥4,300

小　　鉢	小鉢三種
お　造　り	お造り三種　盛り合わせ
天　ぷ　ら	海老　魚介　野菜
食　　事	白飯　香の物　味噌椀
デ ザ ― ト	甘味

3 Kinds of Small Appetizer / 3 Kinds of Sashimi / Assorted Tempura /
Steamed Rice / Pickles / Miso Soup / Small Dessert

＋500 円で白飯を野沢菜ちりめんご飯に変更できます。
Change the Rice with Nozawana and Dried Whitebait for 500 yen.
＋750 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。
Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

寿司御膳　藤

Sushi Set　FUJI　　**¥4,300**

小　　鉢	青菜のお浸し　茶碗蒸し
寿　　司	握り寿司　十貫　盛り合わせ 巻物一本　味噌椀
デザート	甘味

2 Kinds of Small Appetizer / Steamed Egg Custard /
Sushi(10pieces) / Sushi Roll / Miso Soup / Small Dessert



写真はイメージです

焼き鳥御膳

Yakitori Set　　**¥4,300**

小　　鉢	本日の小鉢
お　造　り	お造り二種　盛り合わせ
温　　物	茶碗蒸し
焼　き　鳥	焼き鳥三種　焼き野菜　辛味噌　レモン
食　　事	替り御飯　香の物　味噌椀
デ ザ ― ト	甘味

Small Appetizer / 2 Kinds of Sashimi / Steamed Egg Custard /
3 Kinds of Yakitori and Vegetable / Steamed Rice / Pickles / Miso Soup /
Small Dessert

＋750 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

そば御膳 天ぷら添え

Tempura and Soba Noodle Set ***¥3,000***

小　　鉢	小鉢三種
食　　事	せいろ蕎麦　天ぷら盛り合わせ
デザート	甘味

3 Kinds of Small Appetizer / Soba Noodle, Assorted Tempura / Small Dessert

＋750 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。
Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

お子さま膳　ひまわり

Kids Menu “Sunflower　　*¥2,900*

プレート盛り	海老フライ　チキンナゲット　ポテトフライ ハンバーグ　和風ソース　ケチャップ　タルタルソース
温　　物	茶碗蒸し
冷　　菜	ポテトサラダ　サニーレタス　プチトマト
食　　事	冷製うどん　たわらご飯 （たわらご飯を別途+1400 円にて握り寿司３貫へ変更承ります）
デ ザ ー ト	アイスクリーム　フルーツ
ド リ ン ク	オレンジジュース　または　アップルジュース

＊ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます

Kids Plate	Deep Fried Shrimp, Chicken Nugget, French Fries, Hamburg Steak, Japanese Style Sauce, Ketchup, Tartar Sauce, Steamed Egg Custard, Potato Salad, Lettuce, Tomato
Main Dish	UDON, Rice Ball
Dessert	Ice Cream / Fruits
Drink	Orange Juice or Apple Juice

＊Orders are limited to elementary school students and younger.