

和食
清水
JAPANESE RESTAURANT SHIMIZU

食物アレルギー対応ポリシー

Food Allergy Response Policy

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1～4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。

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet 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 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

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事ができません。
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. 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。
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.
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

“COCOA-新型コロナウイルス接触確認アプリ”

新型コロナウイルス感染症の陽性者と接触した可能性について、通知を受けることができます。



牡丹会席

¥15,000

季節を彩る食材をご堪能いただけるコースでございます



写真はイメージです

前 菜	白アスパラ豆腐 クレソン 酒盗飴 じゅんさい 海老 トマトコンソメ 小茶碗蒸し 蛸柔らか煮 蚕豆、穴子笹巻寿司
御 椀	沢煮椀 鱧唐揚げ 織打ち野菜 口胡椒
御 造 り	3種盛り合わせ
焼 物	鮎並木の芽焼き 杏子蜜煮 酢取り茗荷
合 肴	鮑磯焼き セミドライトマト グリーンアスパラ
煮 物	丸茄子オランダ煮 合鴨治部煮 里芋饅頭 人参 青味野菜
揚 げ 物	天ぷら盛り合わせ
食 事	握り寿司 赤出汁
甘 味	甘味盛り合わせ

※表記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(10%)を加算させていただきます。

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

清水会席

¥10,000

景色を眺めながら優雅なひと時をお楽しみください



写真はイメージです

前 菜	白アスパラ豆腐 クレソン 酒盗餡 じゅんさい 海老 トマトコンソメ、小茶碗蒸し 蛸柔らか煮 蚕豆、穴子笹巻寿司
御 椀	沢煮椀 鱧唐揚げ 織打ち野菜 口胡椒
御造り	3種盛り合わせ
焼 物	鮎並木の芽焼き 杏子蜜煮 酢取り茗荷
合 肴	鮑磯焼き セミドライトマト グリーンアスパラ
煮 物	丸茄子オランダ煮 合鴨治部煮 里芋饅頭 人参 青味野菜
食 事	麦とろ御飯 牛すじ時雨煮 赤出汁 香の物
甘 味	甘味盛り合わせ

※表記料金 | ※表記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(10%)を加算させていただきます。
※仕入れ状況 | ※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

清水定食

¥4,000

主菜の選べる定食

小鉢 / 御造り3種 / サラダ / 茶碗蒸し

主菜を下記の中から1品お選び下さい

- ① 焼魚(2種)
- ② 天ぷら(海老2尾 魚介1種 野菜3種)
- ③ 国産牛ステーキ (90g)

御飯 赤出汁 香の物
甘味



写真は焼魚のイメージです

プリフィクスディナー

¥8,000

お好きな組み合わせで温菜と食事を選べるコース

前菜 白アスパラ豆腐 クレソン 酒盗餡
じゅんさい 海老 飾り野菜 トマトコンソメ
小茶碗蒸し

御造り 2種盛り合わせ



写真はイメージです

【温菜】

2品お選び下さい

- ① 鱸トマト味噌焼き
- ② 国産牛ステーキ(60g)
- ③ 天ぷら盛り合わせ
- ④ 丸茄子オランダ煮 合鴨治部煮
里芋饅頭 青味野菜
- ⑤ 鮑磯焼き

【食事】

1品お選び下さい

- ① 冷製そば 又は 温製そば
- ② 握り寿司3貫 赤出汁
- ③ 麦とろ御飯 牛すじ時雨煮
- ④ 冷製稲庭うどん 又は 温製稲庭うどん
- ⑤ バラ天井 赤出汁 香の物

甘味 甘味盛り合わせ

※表記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(10%)を加算させていただきます。

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。