



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。

会員料金は他の特典・優待と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, 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 items 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.

Member price cannot be combined with various discounts.



Soara Kaiseki [蒼煌KAISEKI]

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥30,000

会員料金 MEMBER Price ¥28,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

Deep fried abalone Fried ginkgo nuts

Marinated kelp with herring roe Spinach Fish flake shavings

Bean curd Raw sea urchin Plum paste Bekkoan sauce

前菜

鮑立田揚げ 揚銀杏

子持ち昆布お浸し 法蓮草 糸がき

湯葉豆腐 生雲丹 梅肉 べっこう餡

Hot Dish

Steamed dish with mushroom

Tiger prawn White fish Chicken Mitsuba leaves

Burdock root Sudachi citrus

温物

木の子土瓶蒸し

車海老 白身魚 とり肉 ミツ葉

ごぼう 酢橘

Sashimi

3 kinds of sashimi

Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

三種盛り合わせ

山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Simmered duck & king crab

Taro Wheat gluten Green beans Peppercorns

煮物

鱧場蟹と合鴨治部煮

里芋 すだれ麩 隠元豆 ぶどう山椒

Main

Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables

Shalyapin Salt Lemon Ponzu sauce

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜

シャリアピン 塩 レモン ポン酢

Tempura

Spiny lobster Maitake mushroom Tempura dip

天ぷら

伊勢海老 舞茸 天出汁

Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

寿司

四種盛り合わせ 味噌汁

Dessert

Hot tiramisu Assorted fruits

デザート

ホットティラミス 果実添え



Souten Kaiseki [蒼天KAISEKI]

料金 Price ¥22,500

会員料金 MEMBER Price ¥21,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

Kelp with herring roe Simmered octopus
Flaked bonito Spinach
Wasabi Olive oil

Wood ear mushrooms with chaliapin
Cherry tomato Cucumber Grilled green onion

Lotus root kinpira Sweet and savory omi konjac
Simeji mushroom sauteed in butter
Fried ginkgo Peppercorns

Hot Dish

Pumpkin steamed egg custard
Minced chicken Snapper Okra Beans
Sliced ginger Black pepper

Sashimi

4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

Simmered Dish

Chicken wings & daikon radish stew
Taro Burdock root Green beans
Yuzu citrus Red onion sauce

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Horseradish sauce Salt

Cheesy tartar eggplant gratin Scallops
Mushrooms Pasta Smoked daikon radish

Tempura

Conger eel Maitake mushrooms Tempura dip

Sushi

3 pieces of sushi Miso soup

Dessert

Hot tiramisu Assorted fruits

前菜

子持ち昆布 蛸柔煮
削り節 法蓮草
山葵 オリーブオイル

生きくらげシャリアピン和え
ミニトマト 胡瓜 焼葱

蓮根きんぴら 近江蒟蒻甘辛煮
湿地茸バターソテー
揚銀杏 ぶどう山椒

温物

南瓜茶碗蒸し
鶏そぼろソース 鯛 オクラ ビーンズ
刻み茗荷 ブラックペッパー

造り

四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

煮物

手羽先と大根煮
里芋 ごぼう 隠元豆
柚子 赤玉葱餡

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース 塩
丸茄子チーズタルタルグラタン 帆立貝
木の子 パスタ いぶりがっこ

天ぷら

穴子 舞茸 天出汁

寿司

寿司三貫 味噌汁

デザート

ホットティラミス 果実添え



Ginsai Kaiseki [銀彩 KAISEKI]

料金 Price ¥18,000

会員料金 MEMBER Price ¥16,800

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

Scallops & eringi mushrooms soaked in butter
Spinach Sea urchin strips

Muscat grape mousse Mimolette cheese
Japanese pickles Sesame cream cheese sauce

Fried marinated chicken Bell pepper Onion
Deep-fried tofu Radish cress

前菜

エリンギと貝柱のバター浸し
法蓮草 糸うに

マスカットムース ミモレットチーズ
奈良漬 胡麻クリームチーズソース

とり肉の南蛮黒酢漬 パプリカ 玉葱
揚げ豆腐 貝割れ菜

Hot Dish

Apple soup & lily root dumplings
Snow crab Mozuku seaweed Okra Simmered duck

温物

百合根真丈と林檎吸
ズワイ蟹 水雲 オクラ 合鴨くず煮

Sashimi

4 kinds of sashimi
Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

四種盛り合わせ
山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Chicken wings & daikon radish stew
Taro Burdock root Green beans
Yuzu citrus Red onion sauce

煮物

手羽先と大根煮
里芋 ごぼう 隠元豆
柚子 赤玉葱餡

Main

Grilled magnolia leaves with cacao e pepe sauce
Beef Abalone Squid Salmon Pasta
Mushrooms Ginkgo nut gluten

焼物

朴葉焼カチョエペソース
牛肉 鮑 小槍烏賊 鮭 パスタ
木の子 銀杏麩

Tempura

Conger eel Maitake mushroom Tempura dip

天ぷら

穴子 舞茸 天出汁

Meal

Rice with mushroom Deep-fried tofu
Ginkgo Sudachi citrus
Miso soup Japanese pickles

食事

木の子ご飯 うす揚げ
餅銀杏 酢橘汁
味噌汁 つけ物

Dessert

Lemon mont blanc Fresh cream Chestnuts
Fruit garnish

デザート

レモンモンブラン 生クリーム 栗
果実添え



Sumire Kaiseki [純澤KAISEKI]

料金 Price ¥14,000

会員料金 MEMBER Price ¥13,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

Kelp with herring roe Simmered octopus
Flaked bonito Spinach
Wasabi Olive oil

Wood ear mushrooms with challapin
Cherry tomato Cucumber Grilled green onion

Lotus root kinpira Sweet and savory omi konjac
Simeji mushroom sauteed in butter
Fried ginkgo Peppercorns

前菜

子持ち昆布 蛸柔煮
削り節 法蓮草
山葵 オリーブオイル

生きくらげシャリアピン和え
ミニトマト 胡瓜 焼葱

蓮根きんぴら 近江蒟蒻甘辛煮
湿地茸バターソテー
揚銀杏 ぶどう山椒

Hot Dish

Sweet potato potage
Sea bream Okra Beans Croutons
Black pepper Pasta

温物

さつまいもポタージュ
鯛 オクラ ビーンズ クルトン
ブラックペッパー パスタ

Sashimi

3 kinds of sashimi
Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

三種盛り合わせ
山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Sweet soy sauce simmered black-cod
Taro Burdock root Carrots
Yuzu citrus Radish cress
Japanese chili pepper

煮物

銀鱈煮付け
里芋 牛蒡 人参
柚子 貝割れ菜
七味とうがらし

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Horseradish sauce Salt Lemon

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース 塩 レモン

Meal

Rice with mushroom Deep-fried tofu
Ginkgo Sudachi citrus
Miso soup Japanese pickles

食事

木の子ご飯 うす揚げ
餅銀杏 酢橘汁
味噌汁 つけ物

※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

Almond Jelly Assorted fruits Calpico sauce

デザート

杏仁豆腐 果実添え カルピスソース



A la carte [一品料理]

★ スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

造り5種盛り合わせ
Assorted sashimi (5 types) ¥6,000

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

揚げ銀杏
Fried ginkgo ¥2,000

タラバ蟹と野菜のサラダ
King crab and vegetables salad ¥3,500

お新香盛り合わせ
Assorted pickles ¥2,400

真丈の吸物
Fish dumplings soup ¥1,800



イクラ柚香茶碗蒸し
Salmon roe "Chawan-mushi"
(Steamed egg custard) with yuzu flavor ¥1,600



鮪山掛け
Tuna with grated yam ¥2,500

★ 天婦羅盛り合わせ (海老3本・白身魚・野菜4種)
Assorted Tempura (3 Shrimp・White fish・4 Vegetables) ¥4,500
(海老2本・白身魚・野菜2種)
(2 Shrimp・White fish・2 Vegetables) スモールポーション ¥3,100
Small portion

野菜の天ぷら五種盛り合わせ
5 kinds of vegetables Tempura ¥3,600



Fish Dish [魚料理]

銀鱈の煮付け

Sweet soy-sauce simmered black-cod



¥3,800

鰯柚庵焼

Grilled flounder with yuzu flavor

¥2,800

鰻蒲焼

Grilled eel - Cooked with sweet-soy sauce (Kabayaki)

※ご提供までにお時間を頂戴しております

※Please allow time for delivery



¥7,200

海老のチリソース煮

Stir fried shrimp in chili sauce

¥3,500

Meat Dish [肉料理]

★ スモールポーションをご用意しております

We can also offer small portion

★ 霧島豚フィレとんかつ

Pork fillet TONKATSU



¥3,600

スモールポーション

¥2,500

Small portion

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

¥3,000

★ 和牛肉豆腐

Simmered meat and tofu

¥3,600

スモールポーション

¥2,500

Small portion

★ 鶏塩こうじ漬け焼

Grilled chicken with salt koji

※ご提供までにお時間を頂戴しております

※Please allow time for delivery

スモールポーション

¥3,000

Small portion

¥2,100



Meal [食事]

★ スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

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
	スモールポーション Small portion	¥4,700
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
	スモールポーション Small portion	¥3,100
うな重 (汁物・つけ物) Eel bowl (Soup・Japanese pickles)		¥8,500
※ご提供までにお時間を頂戴しております ※Please allow time for delivery		

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		¥2,500
氷菓子 Frozen dessert		¥800
杏仁豆腐 Almond jelly		¥1,200
マスクメロン (1/6) Melon		¥2,800
ティラミス コーヒーゼリー Tiramisu Coffee jelly		¥1,800



TEPPANYAKI A la carte [鉄板焼 アラカルト]

黒毛和牛ロース120g

Japanese beef sirloin 120g

¥9,700

黒毛和牛フィレ100g

Japanese beef tenderloin 100g

¥9,700

松阪牛フィレ100g

Matsusaka beef tenderloin 100g

¥18,000

鮑

Abalone

¥12,000

※数量限定

伊勢海老

Spiny lobster

¥14,280

※数量限定

フォアグラ

Foie gras

¥4,500

車海老

Tiger prawn

¥4,000

※数量限定

タラバ蟹

King crab

¥4,000

※数量限定

白身魚

White fish

¥3,060

帆立 (2個)

Scallops(2 Pieces)

¥3,060

焼野菜盛り合わせ

Sauteed vegetables

¥2,250

野菜サラダ

Vegetables salad

¥1,200

ガーリックライス (味噌汁・香の物)

Garlic fried rice (Miso soup, Japanese pickles)

¥2,250



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

鱈
Horse mackerel
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

玉子
Japanese omelet
¥700

車海老
Tiger prawn
¥1,800



Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

赤貝
Shellfish
¥1,700

本日の昆布締め
Today's kobujime
¥1,300

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

ねぎとろ巻
Fatty tuna and 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
Japanese green 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 gourd 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 rolls
¥700