



# DINING 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ギー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。

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 at 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.



## 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 chaliapin  
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



## Ruon Kaiseki [ 流韻 KAISEKI ]

料金 Price ¥10,000  
会員料金 MEMBER Price ¥9,300

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

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

### 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

### 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

Deep dried swordfish in thick broth  
Cod roe Shiso Seaweed  
Eggplant Yuzu citrus Fish cake

### 煮物

太刀魚揚げ出汁  
ほぐし鱈子 大葉 海苔  
長茄子 柚子 はんぺん

### Main

Beef steak with demi-glace miso sauce  
Pekorosu Shiitake mushroom Carrots

Cheesy tartar scallop gratin  
Pasta Simeji mushroom Eggplant

### 焼物

牛ステーキとデミグラス味噌ソース  
小玉葱 椎茸 人参

帆立貝チーズタルタルグラタン  
パスタ 湿地茸 茄子

### 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

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

# SOUTEN PrixFixe Lunch WATSUNAGI (5items)

## 蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (5品)

料金 Price ¥6,500  
会員料金 MEMBER Price ¥6,000

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.

温物・メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Hot dish, Main, Meal

### 前菜 Appetizer

- 1 料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで  
2 kinds of appetizer SOUTEN style

### 温物 Hot dish

- 2 さつまいもポタージュ オクラ ビーンズ クルトン ブラックペッパー  
Sweet potato potage, Okra, Beans, Croutons, Black pepper
- ★ 3 柚香イクラ茶碗蒸し  
Steamed egg custard with salmon roe, Yuzu flavor
- 4 百合根真丈と林檎吸 ズワイ蟹 水雲 オクラ 滑子  
Apple soup & lily root dumplings, Snow crab, Mozuku seaweed, Okra, Nameko mushrooms
- 5 コンソメ土瓶蒸し 木の子 チキン 麩 ミツ葉 酢橘  
Steamed dish with consommé, Mushroom, Chicken, Wheat gluten bread, Mitsuba vegetables, Sudachi citrus

### メイン Main

- 6 豚フィレとんかつと鮪山掛け  
Pork fillet TONKATSU, Tuna with grated yam
- ★ 7 鰯の柚庵焼と海老チリソース  
Grilled flounder with yuzu flavor, Simmered shrimp with chili sauce
- 8 銀鱈煮付けと海老チリソース  
Simmered sable fish, Simmered shrimp with chili sauce
- 9 鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け  
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Tuna with grated yam
- 10 鶏塩麴焼と鮪山掛け  
Grilled chicken with salt koji, Tuna with grated yam
- 11 お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐  
5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu
- 12 天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+¥400)  
Assorted Tempura, Simmered meat and tofu
- 13 鰻蒲焼きと海老チリソース (+¥500)  
Grilled eel(Kabayaki), Simmered shrimp with chili sauce
- 14 和牛リブロース80g 焼野菜付き (+¥500)  
Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables



14. 和牛リブロース

- 15 **TEPPANYAKI Chef NASU produce**  
黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+¥3,000)  
Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables

## 食事 Rice/Noodle

- ★ 16 木の子ご飯 うす揚げ 銀杏 酢橘汁  
味噌汁 つけ物  
Rice with mushroom, Deep-fried tofu, Ginkgo, Sudachi citrus  
Miso soup, Pickles
- 17 稲庭うどん 温製または冷製  
Inaniwa udon (Hot or Cold)
- 18 新得そば 温製または冷製  
Shintoku soba (Hot or Cold)
- 19 白飯 味噌汁 つけ物  
Rice, Miso soup, Japanese pickles
- 20 豚フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+¥300)  
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles
- 21 あんかけ焼きそば (+¥500)  
Stir-fried noodles with starchy sauce

### SUSHI Chef YAMADA produce

- 22 寿司四貫 味噌汁 (+¥500)  
4 kinds of sushi, Miso soup
- 23 ばらちらし丼 味噌汁 (+¥1,000)  
Chirashi sushi bowl, Miso soup
- 24 マグロ丼 味噌汁 (+¥1,500)  
Tuna rice bowl, Miso soup



22. 寿司四貫

## デザート Dessert

### 蒼天のデザート

- 25 杏仁豆腐 本日の氷菓  
Almond jelly Today's frozen dessert  
フルーツ盛り合わせ レモンモンブランと大福  
Assorted fruits Lemon mont blan & daifuku

コーヒー または 紅茶 ¥1,200  
会員料金 MEMBER Price ¥500  
※別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます

# SOUTEN Prixfixe Lunch WATSUNAGI (3items)

## 蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (3品)

料金 Price ¥5,000  
会員料金 MEMBER Price ¥4,700

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.

メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Main, Meal

### 前菜 Appetizer

料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで

2 kinds of appetizer SOUTEN style

### メイン Main

豚フィレとんかつと鮪山掛け

Pork fillet TONKATSU, Tuna with grated yam



鰯の柚庵焼と海老チリソース

Grilled flounder with yuzu flavor, Simmered shrimp with chili sauce

銀鱈煮付けと海老チリソース

Simmered sable fish, Simmered shrimp with chili sauce

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Tuna with grated yam

鶏塩麹焼と鮪山掛け

Grilled chicken with salt koji, Tuna with grated yam

お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐

5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu

天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥ 400)

Assorted Tempura, Simmered meat and tofu

鰻蒲焼きと海老チリソース (+ ¥ 500)

Grilled eel(Kabayaki), Simmered shrimp with chili sauce

和牛リブコース80g 焼野菜付き (+ ¥ 500)

Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables



和牛リブコース

**TEPPANYAKI Chef NASU produce**

黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+ ¥ 3,000)

Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables

## 食事 Rice/Noodle



木の子ご飯 うす揚げ 銀杏 酢橘汁  
味噌汁 つけ物

Rice with mushroom, Deep-fried tofu, Ginkgo, Sudachi citrus  
Miso soup, Pickles

稲庭うどん 温製または冷製

Inaniwa udon (Hot or Cold)

新得そば 温製または冷製

Shintoku soba (Hot or Cold)

白飯 味噌汁 つけ物

Rice, Miso soup, Japanese pickles

豚フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+¥300)

Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

あんかけ焼きそば (+¥500)

Stir-fried noodles with starchy sauce

### SUSHI Chef YAMADA produce

寿司四貫 味噌汁 (+¥500)

4 kinds of sushi, Miso soup

ばらちらし丼 味噌汁 (+¥1,000)

Chirashi sushi bowl, Miso soup

マグロ丼 味噌汁 (+¥1,500)

Tuna rice bowl, Miso soup



寿司四貫

コーヒー または 紅茶 ¥1,200

会員料金 MEMBER Price ¥500

※別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます





## A la carte · Set menu [ アラカルト・セットメニュー ]

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ ¥3,000  
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

海老のチリソース煮 ¥3,500  
Chinese-style shrimps chili sauce

豚フィレカツ ¥3,600  
Pork fillet TONKATSU

食事セット (白飯 味噌汁 香の物) ¥1,500  
Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)

冷製 稲庭うどん ¥2,200  
Cold Inaniwa udon

カツ丼 (味噌汁・つけ物) ¥4,500  
TONKATSU rice bowl ( Miso soup ・ Japanese pickles)

ちらし寿司 (味噌汁) ¥6,800  
Chirashi sushi bowl (Miso soup)

握り寿司十貫 巻物一本 味噌汁 ¥11,000  
大とろ・中とろ・白身昆布締め・光物・海老・烏賊・貝類・いくら・うに・穴子・巻物  
Nigiri sushi 10 pieces, Rolled sushi Miso soup  
Fatty tuna, Medium fatty tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Shrimp  
Squid, Shellfish, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi





## 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

キングサーモン  
King salmon  
¥800

生雲丹  
Sea urchin  
¥2,300

いくら  
Salmon roe  
¥1,200

こはだ  
Gizzard shad  
¥800

鱈  
Horse mackerel  
¥1,000

いか  
Squid  
¥1,000

蛸  
Octopus  
¥900

北寄貝  
Surf clam  
¥1,000

帆立  
Scallop  
¥1,000

本日の白身  
Today's white fish  
¥1,300

穴子  
Conger eel  
¥1,000

芽葱  
Japanese green sprouts  
¥700

玉子  
Japanese omelet  
¥700

ぼたん海老  
Spot shrimp  
¥2,200

煮蛤  
Boiled clam  
¥1,500

ねぎとろ巻  
Fatty tuna and Japanese leek roll  
¥3,600

鉄火巻  
Tuna roll  
¥1,700

かんぴょう巻  
Dried gourd roll  
¥700

新香巻  
Japanese pickles roll  
¥700

かっぱ巻  
Cucumber 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



## 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

特選黒毛和牛A5フィレ100g  
Selected Japanese beef 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