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。

会員料金と各種割引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, ect(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 wo are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.
Guests are asked to acknowledge atatemants 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 form their manufacturers, etc.

Please be adviced 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.

Rates cannot be combined with various discounts.

24.4-5

Sumire Kaiseki　[純澪 KAISEKI]

料金　Price ¥14,000
会員料金 MEMBER Price ¥13,000

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。
MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer　前菜

Blanched Mustard Leaves with Mussels & Wasabi　つぶ貝と小松菜の山葵浸し
Seaweed Strips　Fish Flake Shavings　ちぎり海苔　糸がき

Bean Curd　Smoked Salmon　湯葉豆腐　スモークサーモン
Okra & Plum Sauce　オクラ梅ソース

Bocconcini Cheese Balls & Japanese Pickles　ボッコンチーニと奈良漬け
Tomato　Prosciutto　Peppercorns　Olive Oil　トマト　プロシュート　ぶどう山椒　オリーブオイル

Soup Dish　温物

Sweet Potato Potage　さつまいもポタージュ
Boiled Reef Squid　New Onions　Green Peas　Carrots　青利烏賊くず打ち　新玉葱　グリンピース　人参

Sashimi　造り

3 Kinds of Sashimi　三種盛り合わせ
Wasabi Soy-Sauce　Plum Soy-Sauce　山葵醤油　梅肉醤油

Simmered Dish　煮物

Braised Mixed Vegetables　焚き合わせ
Herring　Octopus　Daikon Radish　鰊　蛸　大根
Fried Tofu　Butterbur　Mitsuba Leaves　がんも　蕗　根三ツ葉
Wheat Gluten　Karashi Mustard　桜麩　和芥子

Main　焼物

Wagyu Beef Steak　Grilled Vegetables　和牛ステーキ　焼野菜
Horseradish sauce　Celery-Salt　Lemon　ホースラディッシュソース　セロリソルト　レモン

Rice　食事

Rice containing Snapper & Plum　鯛梅ご飯
Chicken Cartilage　Tea Powder　鶏なんこつ　お茶粉
Oedo-Style Sweet Miso Soup　Pickles　大江戸甘味噌汁　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　デザート

Banana Pudding　バナナプリン
Crepe　Coffee Jelly　Whipped Cream　クレープ　コーヒーゼリー　ホイップクリーム
Chocolate Sauce　チョコソース

Fruits　フルーツ添え

Ruon Kaiseki　[流韻 KAISEKI]

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

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。
MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer	**前菜**
Spinach Blanched in Green Tea　Mussels	法蓮草の抹茶お浸し　つぶ貝
Mini Rice Crackers　Fish Flake Shavings	あられ　糸がき
Bean-Curd　Smoked Salmon	湯葉豆腐　スモークサーモン
Okra & Plum Sauce	オクラ梅ソース
Bocconcini Cheese Balls & Japanese Pickles	ボッコンチーニと奈良漬け
Tomato　Prosciutto　Peppercorns　Olive Oil	トマト　プロシュート　ぶどう山椒　オリーブオイル
Hot Dish	**温物**
Steamed Egg-Custard of Porcini Mushrooms & Onion	ポルチーニとオニオンの茶碗蒸し
Bamboo Shoots　Chicken	筍　鶏もも肉
Urui Vegetables　Fried Shallots	うるい　ヨウツォンスー
Japanese mustard　Thick Sauce	和芥子　銀餡
Sashimi	**造り**
3 Kinds of Sashimi	三種盛り合わせ
Wasabi Soy-Sauce　Plum Soy-Sauce	山葵醤油　梅肉醤油
Simmered Dish	**煮物**
Deep-Fried Rock Fish in Soup Stock	目張の揚げ出汁
with oyster-chicken sauce	オイスターと鶏のソース掛け
Vegetables　Mitsuba Leaves　Poached Egg	色目野菜　根三ツ葉　温玉
Fried Noodles　Ponzu Sauce	揚げ麺　ポン酢
Main	**焼物**
Savory Grilled Chicken with Tuna Sauce	大山鶏塩こうじ漬け焼きとツナソース
Milanese Meatballs　New Onions	モンデギーリ　新玉葱
Wild Vegetable Sprouts　Radish	たらの芽　ラディッシュ
Green Asparagus　Firefly Squid	グリーンアスパラガス　蛍烏賊
Cauliflower　Tomato	カリフラワー　トマト
Rice	**食事**
Rice containing Snapper & Plum	鯛梅ご飯
Chicken Cartilage　Tea Powder	鶏なんこつ　お茶粉
Oedo-Style Sweet Miso Soup　Pickles	大江戸甘味噌汁　つけ物
Dessert	**デザート**
Blueberry Almond jelly	ブルーベリー杏仁豆腐
Sour cream　Orange peel　Berry	サワークリーム　オレンジピール　ベリー
Fruits	フルーツ添え

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
会員料金からの各種割引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,
★　**蒼天おすすめメニュー**
★SOUTEN'S Recommend Menu

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　パスタ　クルトン　ブラックペッパー
Sweet potato potage　pasta Croutons Black pepper

★ 3　柚香イクラ茶碗蒸し
Steamed egg custard with salmon roe, Yuzu flavor

4　香り真丈のお吸い物　（干し貝柱　どんこ椎茸　鰹節）　筍　若布　カニ身

メイン　Main

5　豚フィレとんかつと鮪山掛け
Pork fillet TONKATSU, Yam on tuna

★ 6　鰈の柚庵焼と海老チリソース
Grilled flounder with yuzu flavor, Simmered shrimp with chili sauce

11. お造り盛り合わせ

7　銀鱈煮付けと海老チリソース
Simmered sable fish, Simmered shrimp with chili sauce

8　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 vunegar sauce, Yam on tuna

12. 和牛リブロース

9　鶏塩麹焼と鮪山掛け
Grilled chicken with salt koji, Yam on tuna

10　天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐　（+￥400）
Assorted Tempura, Simmered meat and tofu

11　お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐　（+￥300）
5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu

12　和牛リブロース80g 焼野菜付き　（+￥500）
Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables

13　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

温物･メイン･食事より一品ずつお選びください。
You can choose Appetizer, Hot dish, Main, Meal, Dessert from bellow.
★ 蒼天おすすめメニュー
★ SOUTEN'S Recommend Menu

食事　Rice/Noodle

★ 14
真鯛梅香ご飯　鶏なんこつ　お茶粉
味噌汁　つけ物
Rice containing Snapper & Plum　Chicken Cartilage　Tea Powder
Miso Soup　Pickles

15
稲庭うどん　温製または冷製
Inaniwa udon (Hot or Cold)

16
白飯　味噌汁　つけ物
Rice, Miso soup, Japanese pickles

17
豚フィレかつ小丼　味噌汁　つけ物　（+￥300）
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

18
あんかけ焼きそば　（+￥500）
Stir-fried noodles with starchy sauce

SUSHI Chef YAMADA produce

19
寿司四貫　味噌汁　（+￥500）
4 kinds of sushi, Miso soup

20
ばらちらし丼　味噌汁　（+￥1,000）
Chirashi sushi bowl, Miso soup

21
マグロ丼　味噌汁　（+￥1,500）
Tuna rice bowl, Miso soup

19.寿司四貫

デザート　Dessert

蒼天のデザート

22
ブルーベリー杏仁豆腐　本日の氷菓
Almond Jelly with blueberry　Today's frozen dessert
フルーツ盛り合わせ　さくらもち
Assorted fruits　Sakuramochi

コーヒー または 紅茶　¥1,200
SEIBU PRINCE CLUB MEMBER　¥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

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.

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,
★ **蒼天おすすめメニュー**
★SOUTEN'S Recommend Menu

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
2 kinds of appetizer SOUTEN style

★ 鰈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 vunegar sauc

鶏塩麹焼と鮪山掛け
Grilled chicken with salt koji, Yam on tuna

天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐　（+￥400）
Assorted Tempura, Simmered meat and tofu

お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐　（+￥300）
5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu

和牛リブロース80g 焼野菜付き　（+￥500）
Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables

お造り盛り合わせ

和牛リブロース

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

メイン･食事より一品ずつお選びください。
You can choose Main, Meal, Dessert from bellow.

★ 蒼天おすすめメニュー
★ SOUTEN'S Recommend Menu

食事　Rice/Noodle

★ 真鯛梅香ご飯　鶏なんこつ　お茶粉
味噌汁　つけ物
Rice containing Snapper & Plum　Chicken Cartilage　Tea Powder
Miso Soup　Pickles

稲庭うどん　温製または冷製
Inaniwa udon (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
SEIBU PRINCE CLUB MEMBER　¥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 vunegar sauce

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

豚ヒレカツ　¥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
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 fattyu tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Srimp
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

鯵
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150g
Japanese beef sirloin 150g
¥9,700

※　追加　100g
Additional 100g
¥6,000

※　追加　80g
Additional 80g
¥4,000

黒毛和牛フィレ100g
Japanese beef tenderloin
¥9,700

※　追加　100g
Additional 100g
¥7,000

※　追加　50g
Additional 50g
¥4,000

鮑
Abalone
¥12,000
※数量限定

伊勢海老
Spiny lobster
¥14,280
※数量限定

白身魚のソテー
Sauteed white fish
¥3,060

帆立の鉄板焼（2個）
Sauteed scallop
¥3,060

焼野菜盛り合わせ
Sauteed vegetables
¥2,250

野菜サラダ
Vegetable salad
¥1,200