

日本料理

芝桜

うな重

Grilled eel rice box set

¥6,700

※ご注文いただいてから蒸していますのでご提供までに30分程お時間がかかります。ご了承ください。

小鉢・サラダ

Small appetizers, Salad

うな重・肝吸

Grilled eel on rice in a box, Eel liver soup

香の物

Japanese pickles

デザート

Dessert

夢御膳

¥8,000

【ご宿泊者さま優待特典*ワンドリンク】

【Hotel guest's benefit*One drink】

※SEIBU PRINCE CLUB 会員さま価格とご宿泊者さま優待特典は併用いただけません。

Dinner set YUMEGOZEN

SEIBU PRINCE CLUB 会員 ¥6,000

【一の膳】

小鉢三種・お造り盛り合わせ

【1st course】

3 kinds of small dishes, Assorted Sashimi

【二の膳】

旬肴幽庵焼き

【2nd course】

Grilled today's fish with yuan sauce

和牛鍋

Japanese beef pot

白菜・豆腐

Chinese cabbage, Tofu

結び白滝・青菜

Konjac noodles, Green vegetables

占地・白葱・御養卵

Shimeji, White onion, Egg

御飯・味噌汁・香の物

Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles

【三の膳】

デザート

【3rd course】

Dessert

メニューは右の二次元コードからもご覧いただけます。



日本料理

芝桜

懐石料理 桐

¥12,000

【ご宿泊者さま優待特典*日本酒きき酒3種セット】

【Hotel guest's benefit*3 kinds of Japanese Sake tasting】

※SEIBU PRINCE CLUB 会員さま価格とご宿泊者さま優待特典は併用いただけません。

Japanese Kaiseki KIRI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥10,000

旬彩	季節の胡麻豆腐 青菜とすだれ麩の浸し	Appetizer	Seasonal sesame tofu Boiled green vegetables and wheat gluten
御椀	潮仕立て	Soup	Clear soup
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	3 kinds of assorted Sashimi
焼物	桜鱒木の芽焼き	Grilled	Sakura salmon with grilled leaf
合肴	桜えび真丈	Dressed	Sakura shrimp dumpling
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
御食事	浅蛸炊き込み御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with clams Japanese pickles, Miso soup
デザート	フルーツ盛り合わせ 甘味	Dessert	Assorted fruits and Japanese sweets

懐石料理 葵

¥16,000

Japanese Kaiseki AOI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥14,000

旬彩	ふぐと蝦夷鮑の柚子おろし和え ズワイ蟹ほぐし	Appetizer	Blowfish and Ezo abalone with grated yuzu Snow crab flakes
御椀	潮仕立て	Soup	Clear soup
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	3 kinds of assorted Sashimi
焼物	鰯照り焼き	Grilled	Yellowtail with teriyaki sauce
合肴	蛤酒蒸し	Steamed	Steamed clams with Japanese sake
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
御食事	浅蛸の炊き込み御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with clams Japanese pickles, Miso soup
デザート	フルーツ盛り合わせ 甘味	Dessert	Assorted fruits and Japanese sweets

※懐石料理のラストオーダーは閉店時間1時間前までと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。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※全ての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（15%）を加算させていただきます。

※SEIBU PRINCE CLUB 会員さま料金は、各種割引・特典とは併用できません。

※Please note that Japanese Kaiseki must be ordered one hour before closing.

※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please feel free to ask our staff.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

※SEIBU PRINCE CLUB membership price cannot be used with any other discounts and benefits.

日本料理

芝桜

懐石料理 香月

¥20,000

Japanese Kaiseki KOUZUKI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥17,000

旬彩 法蓮草浸し
菜の花生ハム巻き
海老芋柚子味噌田楽
小鯛小袖寿司
鰯かぶら包み
お造り 三種盛り合わせ
焼物 銀だら酒粕焼き
合肴 蛤酒蒸し
小鍋 あんこう 味噌仕立て
御食事 南魚沼産コシヒカリ
ちりめん山椒
香の物・留椀
デザート フルーツ盛り合わせ
甘味

Appetizer Boiled spinach
Rape blossoms rolled with raw ham
Shrimp-shaped potato with yuzu and miso-glazed
Sushi of sea bream
Half wrapped with yellowtail and turnip
Sashimi 3 kinds of assorted Sashimi
Grilled Black cod with sake lees
Steamed Steamed clams with Japanese sake
Pot Anglerfish, Miso style
Shokuji Steamed rice
Dried sardine with Japanese pepper
Miso soup, Japanese pickles
Dessert Assorted fruits and Japanese sweets

懐石料理 佳蔵

¥25,000

Japanese Kaiseki KAGURA

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥22,000

旬彩 法蓮草浸し
菜の花生ハム巻き
海老芋柚子味噌田楽
小鯛小袖寿司
鰯かぶら包み
御椀 潮仕立て
お造り 三種盛り合わせ
煮物 炊き合わせ
合肴 桜えび真丈
炭火焼 和牛サーロイン
御食事 鯛めし
香の物・留椀
デザート フルーツ盛り合わせ
甘味

Appetizer Boiled spinach
Rape blossoms rolled with raw ham
Shrimp-shaped potato with yuzu and miso-glazed
Sushi of sea bream
Half wrapped with yellowtail with turnip
Soup Clear soup
Sashimi 3 kinds of assorted Sashimi
Simmered Assorted simmered dish
Dressed Sakura shrimp dumpling
Grilled Japanese beef wagyu steak
Shokuji Steamed rice with sea bream
Japanese pickles, Miso soup
Dessert Assorted Fruits and Japanese sweets

メニューは右の二次元コードからもご覧いただけます。

