

日本料理

芝桜

そばと天婦羅御膳

Soba noodles and Tempura set

¥3,200

小鉢・温泉卵

Small appetizer, Hot spring egg

天婦羅

Tempura

そば（冷製または温製）

Soba noodles (Cold or Hot)

デザート

Dessert

霧島豚ヒレカツ御膳

KIRISHIMA pork fillet cutlet set

¥3,800

鮪山掛け・サラダ

Tuna with Japanese yam, Salad

霧島豚ヒレカツ

KIRISHIMA pork fillet cutlet

御飯・御椀・香の物

Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles

デザート

Dessert

お造り御膳

Sashimi set

¥3,800

小鉢

Small appetizer

お造り盛り合わせ

Assorted Sashimi

御飯・御椀・香の物

Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles

デザート

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

花籠点心 ～雛祭り～

¥6,000

Hanakago box set

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥5,000

【一の膳】

旬菜・刺身

【二の膳】

煮物・焼物・蒸物

小付・油物

紅ズワイ蟹と海老いくら散らし

香の物・蛤吸

デザート

【1st course】

Appetizer, Sashimi

【2nd course】

Simmered dish, Grilled dish, Steamed dish

Salad, Deep-fried dish

Steamed rice with snow crab, shrimp
and salmon roe, Kinshi egg

Japanese pickles, Clear soup with clam

Dessert

和牛鍋御膳

Japanese beef steak pot set

¥6,500

【一の膳】

小鉢三種

お造り二種

【二の膳】

和牛鍋・温泉卵

粉山椒・天婦羅盛り合わせ

御飯・香の物・留椀

デザート

【1st course】

3 kinds of assorted small appetizers

2kinds of Sashimi

【2nd course】

Japanese beef steak pot, Hot spring egg

Japanese pepper, assorted Tempura

Steamed rice, Japanese pickles, Miso soup

Dessert

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

うな重・肝吸

香の物

デザート

Small appetizers, Salad

Grilled eel on rice in a box, Eel liver soup

Japanese pickles

Dessert

※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 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 桜

¥8,000

Japanese Kaiseki SAKURA

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥7,000

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
お造り	二種盛り合わせ	Sashimi	2 kinds of assorted Sashimi
焼八寸	鰯菜種焼き	Grilled	Flatfish with egg sauce
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
御食事	ちりめん山椒御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with dried sardine and Japanese pepper Japanese pickles, Miso soup
デザート	本日のデザート	Dessert	Today's dessert

懐石料理 桐

¥12,000

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	浅利の炊き込み御飯 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 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 ずわい蟹ほぐし	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	浅利の炊き合わせ 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

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 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	Appetizer	Boiled spinach Rape blossoms rolled with raw dry-cured ham Shrimp-shaped potato with yuzu and miso-glazed Sushi of sea bream Half wrapped with yellowtail and turnip
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	3 kinds of assorted Sashimi
焼物	銀だら酒粕焼き	Grilled	Black cod with sake lees
合肴	蛤酒蒸し	Steamed	Steamed clams with Japanese sake
小鍋	あんこう 味噌仕立て	Pot	Anglerfish, Miso style
御食事	南魚沼産コシヒカリ ちりめん山椒 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice Dried sardine with Japanese pepper Miso soup, Japanese pickles
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 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	Appetizer	Boiled spinach, Prawn, Dashi soup stock Rape blossoms rolled with raw dry-cured ham Shrimp-shaped potato with yuzu and miso-glazed Sushi of sea bream Half wrapped with yellowtail and turnip
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
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
合肴	桜えび真丈	Dressed	Sakura shrimp dumpling
炭火焼	和牛サーロイン	Grilled	Japanese beef wagyu steak
御食事	鯛めし 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with sea bream 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

※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 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.