

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



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・蛤吸物

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.

芝桜

懐石料理 桜

¥8,000

Japanese Kaiseki SAKURA

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥7,000

旬彩	桜胡麻豆腐 蛍烏賊沖漬け	Appetizer	Sakura sesame tofu Firefly squid in soy sauce
お造り	二種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 2 kinds of sashimi
焼八寸	鯖落味噌焼き	Grilled	Spanish mackerel and butterbur with miso sauce
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
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	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	桜胡麻豆腐 蛍烏賊酢味噌掛け	Appetizer	Sakura sesame tofu Firefly squid dressed vinegar and miso sauce
御椀	すまし仕立て	Soup	Clear soup
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 3 kinds of sashimi
焼物	鮎魚女木の芽焼き	Grilled	Fat greenling with grilled leaf
合肴	春野菜と鶏ほぐしの胡麻和え	Dressed	Spring vegetables and chicken flakes with sesame sauce
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	春の山菜 土佐酢ジュレ 蛍烏賊酢味噌掛け	Appetizer	Spring wild vegetables, Bonito jelly Firefly squid dressed vinegar and miso sauce
御椀	すまし仕立て	Soup	Clear soup
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 3 kinds of sashimi
焼物	鮎魚女木の芽焼き	Grilled	Fat greenling with grilled leaf
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

メニューは右の二次元コードからもご覧いただけます。



芝桜

懐石料理 香月

¥20,000

Japanese Kaiseki KOUZUKI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥17,000

旬彩	うるい浸し たらの芽薄衣揚げ 蝦夷鮑木の芽味噌 鯛昆布メ小袖寿司 鯛酒盗	Appetizer	Boiled Urui Fried fatsia sprouts Ezo abalone with Japanese pepper and miso Sushi of sea bream cured with kelp Sea bream of salted and fermented bonito guts
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 3 kinds of sashimi
焼物	鮎魚女木の芽焼き	Grilled	Fat greenling with grilled leaf
合肴	蛤酒蒸し	Steamed	Steamed clams with Japanese sake
小鍋	めばると春野菜の小鍋仕立て	Pot	Black rockfish and spring vegetables
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	うるい浸し たらの芽薄衣揚げ 蝦夷鮑木の芽味噌 鯛昆布メ小袖寿司 鯛酒盗	Appetizer	Boiled Urui Fried fatsia sprouts Ezo abalone with Japanese pepper and miso Sushi of sea bream Sea bream of salted and fermented bonito guts
御椀	すまし仕立て	Soup	Clear soup
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 3 kinds of sashimi
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
合肴	春野菜と鶏ほぐしの胡麻和え	Dressed	Spring vegetables and chicken flakes with sesame sauce
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.