

日本料理

# 芝桜

## うな重

Grilled eel rice box set

¥6,700

小鉢・サラダ

Small appetizer, 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   | 桜胡麻豆腐<br>蛍烏賊酢味噌掛け  | Appetizer | Sakura sesame tofu<br>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   | 甘鯛木の芽焼き            | Grilled   | Tilefish with grilled leaf                                         |
| 合肴   | 春野菜と鶏ほぐしの胡麻和え      | Dressed   | Spring vegetables and chicken flakes<br>with sesame sauce          |
| 煮物   | 炊き合わせ              | Simmered  | Assorted simmered dish                                             |
| 御食事  | 浅蛸炊き込み御飯<br>香の物・留椀 | Shokuji   | Steamed rice with clams<br>Japanese pickles, Miso soup             |
| デザート | フルーツ盛り合わせ<br>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 土佐ジュレ<br>蛍烏賊酢味噌掛け | Appetizer | Spring wild vegetables, Bonito jelly<br>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   | 甘鯛木の芽焼き                | Grilled   | Tilefish 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  | 浅蛸の炊き込み御飯<br>香の物・留椀    | Shokuji   | Steamed rice with clams<br>Japanese pickles, Miso soup                               |
| デザート | フルーツ盛り合わせ<br>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。

※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.

日本料理

# 芝桜

## 懐石料理 香月

Japanese Kaiseki KOUZUKI

¥20,000

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥17,000

|      |                                                  |           |                                                                                                                                                                         |
|------|--------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 旬彩   | うるい浸し<br>たらの芽薄衣揚げ<br>蝦夷鮑木の芽味噌<br>鯛昆布メ小袖寿司<br>鯛酒盗 | Appetizer | Boiled Urui<br>Fried fatsia sprouts<br>Ezo abalone with Japanese pepper and miso<br>Sushi of sea bream cured with kelp<br>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   | 甘鯛木の芽焼き                                          | Grilled   | Tilefish 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<br>ちりめん山椒<br>香の物・留椀                    | Shokuji   | Steamed rice<br>Dried sardine with Japanese pepper<br>Miso soup, Japanese pickles                                                                                       |
| デザート | フルーツ盛り合わせ<br>甘味                                  | Dessert   | Assorted fruits and Japanese sweets                                                                                                                                     |

## 懐石料理 佳蔵

Japanese Kaiseki KAGURA

¥25,000

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥22,000

|      |                                                  |           |                                                                                                                                                         |
|------|--------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 旬彩   | うるい浸し<br>たらの芽薄衣揚げ<br>蝦夷鮑木の芽味噌<br>鯛昆布メ小袖寿司<br>鯛酒盗 | Appetizer | Boiled Urui<br>Fried fatsia sprouts<br>Ezo abalone with Japanese pepper and miso<br>Sushi of sea bream<br>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<br>with sesame sauce                                                                                               |
| 炭火焼  | 和牛サーロイン                                          | Grilled   | Japanese beef wagyu steak                                                                                                                               |
| 御食事  | 鯛めし<br>香の物・留椀                                    | Shokuji   | Steamed rice with sea bream<br>Japanese pickles, Miso soup                                                                                              |
| デザート | フルーツ盛り合わせ<br>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。

