

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。



# 芝桜

## 花籠点心 ～桜祭り～

Hanakago box set

¥6,000

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

お花見ちらし

香の物・味噌椀

デザート

### 【1st course】

Appetizer, Sashimi

### 【2nd course】

Simmered dish, Grilled dish, Steamed dish

Salad, Deep-fried dish

Chirashi Sushi

Japanese pickles, Miso soup

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

2 kinds 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。

※当店では、国産米を使用しています。

※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.

※We use domestically produced rice.

※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

¥9,500

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
御食事	野沢菜ちりめん御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with nozawana and dried sardine Japanese pickles, Miso soup
デザート	本日のデザート	Dessert	Today's dessert

## 懐石料理 桐

¥13,000

Japanese Kaiseki KIRI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥10,000

旬彩	季節の胡麻豆腐 北海たこスモーク	Appetizer	Seasonal sesame tofu Smoked octopus
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	鯖桜花焼き	Grilled	Spanish mackerel with cherry blossoms
合肴	鰻薄衣揚げ	Deep-fried	Lightly fried eel
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
御食事	桜えびの炊き込み御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with sakura shrimp 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

¥17,000

Japanese Kaiseki AOI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥14,000

旬彩	海の幸と松前漬け 蛍烏賊生姜煮	Appetizer	Pickled kombu and dried squid with soy sauce Firefly squid with ginger
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	金目鯛道明寺蒸し	Steamed	Sea bream coating with glutinous rice flour
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
御食事	桜えびの炊き込み御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with sakura shrimp 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

Japanese Kaiseki KOUZUKI

¥21,000

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 Lightly fried fatsia sprouts Ezo abalone with Japanese pepper and miso Sushi of sea bream 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	金目鯛道明寺蒸し	Steamed	Sea bream coating with glutinous rice flour
小鍋	めばると春野菜の小鍋仕立て	Pot	Black rockfish and spring vegetables
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 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

Japanese Kaiseki KAGURA

¥26,000

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 Lightly 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	鰻薄衣揚げ	Deep-fried	Lightly fried eel
炭火焼	和牛サーロイン	Grilled	Japanese beef wagyu steak
御食事	刻み穴子御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with conger eel 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。

※当店では、国産米を使用しています。

※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.

※We use domestically produced rice.

※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.