



# DINING LUNCH

## 食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

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。

表示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。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

## Food Allergy Response Policy

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following

eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests,

we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below

and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

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

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

Member price cannot be combined with various discounts.



## Sumire Kaiseki [ 純澤 KAISEKI ]

料金 Price ¥14,000

会員料金 MEMBER Price ¥13,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

### Appetizer

### 前菜

Pacific octopus & okinawan spinach ohitashi  
Japanese yam

水蛸と金時草浸し  
織長芋

Pickled ginger espuma  
Pickled ginger espuma Ark clam Junsai Cucumber Red onion Myoga

ガリのエスプーマ  
鳥貝 順菜 胡瓜 紫玉葱 茗荷

Corn mousse  
Corn Crab meat Salty kelp sauce

玉蜀黍ムース  
玉蜀黍 蟹身 塩昆布ソース

### Soup Dish

### 椀替り

Chilled edamame potage Savory mochi dumpling  
Edamame Smoked scallop Olive caviar

冷製枝豆ポタージュ 香味白玉団子  
枝豆 燻製帆立 オリーブキャビア

### Sashimi

### 造り

3 kinds of sashimi  
Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce Plum soy sauce

三種盛り合わせ  
麦野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

### Simmered Dish

### 煮物

Lightly boiled eggplant with grated daikon radish  
Tiger prawn Squid Youngcorn  
Green garnish Grape sansho

茄子釜揚げ煮卸し  
車海老 烏賊 ヤングコーン  
青味 ぶどう山椒

### Main

### 焼物

Japanese sirloin steak  
Grilled vegetables Salt

和牛ロースステーキ  
焼野菜 塩

### Meal

### 食事

Mixed rice with dried tomato  
Whitebait Onion Sesame Perilla leaf  
Miso soup Japanese pickles  
※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

ドライマトの炊き込み御飯  
しらす 玉葱 胡麻 大葉  
味噌汁 香の物  
※プラス1500円で寿司3貫へ変更

### Dessert

### デザート

Mango pudding Assorted fruits

マンゴープリン 添え果実



## Ruon Kaiseki [ 流韻 KAISEKI ]

料金 Price ¥10,000

会員料金 MEMBER Price ¥9,300

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

### Appetizer

Squash with sesame miso paste ohitashi  
Pacific octopus Myoga Okra

Marinated lightly seared kelp-cured tilefish & pickled plum with peach flavor  
Red onion Radish sprouts

Corn mousse  
Corn Crab meat Salty kelp sauce

### 前菜

金糸瓜味噌胡麻浸し  
水蛸 茗荷 オクラ

炙り甘鯛昆布びと桃の梅マリネ  
紫玉葱 貝割れ大根

玉蜀黍ムース  
玉蜀黍 蟹身 塩昆布ソース

### Soup Dish

Japanese pureed soup with fresh seaweed  
Yuzu sesame tofu Tiger prawn Sea urchin  
Junsai Kohlrabi

### 吸物

生海苔摺り流し  
柚子胡麻豆腐 車海老 雲丹  
順菜 コールラビ

### Sashimi

3 kinds of sashimi  
Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce Plum soy sauce

### 造り

三種盛り合わせ  
麦野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

### Simmered Dish

Chilled simmered vegetables  
okyo beef prosciutto Winter melon Eggplant Small potato  
Yellow tomato Green garnish Chicken broth jelly

### 煮物

冷し炊き合わせ  
東京ビーフ生ハム 冬瓜 茄子 小芋  
黄トマト 青味 鶏出汁ジュレ

### Main

Grilled sea bass & summer vegetables with tartar sauce  
Potato salad Fried burdock root  
Salt-grilled chicken Zucchini Shitake mushroom Pumpkin

### 焼物

鱸夏野菜金平タルタル焼き  
ポテトサラダ 揚げ牛蒡  
鶏塩麹焼き ズッキーニ 椎茸 南瓜

### Meal

Mixed rice with dried tomato  
Whitebait Onion Sesame Perilla leaf  
Miso soup Japanese pickles

### 食事

ドライマトの炊き込み御飯  
しらす 玉葱 胡麻 大葉  
味噌汁 香の物

### Dessert

Mango pudding Assorted fruits

### デザート

マンゴープリン 添え果実

# SOUTEN Prefix Lunch WATSUNAGI (5items)

## 蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (5品)

料金 Price ¥6,500  
会員料金 MEMBER Price ¥6,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

温物・メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Hot dish, Main, Meal

### 前菜 Appetizer

- 1 料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで  
2 kinds of appetizer SOUTEN style

### 温物 Soup Dish

- 2 冷静枝豆ポタージュ 枝豆 燻製帆立  
Chilled edamame potage, Edamame, Smoked scallop
- ★ 3 柚香蟹茶碗蒸し  
Steamed egg custard with snow crab, Yuzu flavor
- 4 吸い物 柚子胡麻豆腐 車海老 順菜  
Seasonal soup dish, Yuzu sesame tofu, Tiger prawn, Junsai
- 5 コンソメ土瓶蒸し 木の子 チキン 麩 三ツ葉 酢橘  
Steamed dish with consommé, Mushroom, Chicken, Wheat gluten bread, Mitsuba vegetables, Sudachi citrus

### メイン Main

- 6 豚フィレとんかつと鮪山掛け  
Pork fillet TONKATSU, Tuna with grated yam
- ★ 7 鰯の柚庵焼と海老チリソース  
Grilled flounder with yuzu flavor, Fried shrimp with chili sauce
- 8 銀鱈煮付けと海老チリソース  
Simmered sable fish, Fried shrimp with chili sauce
- 9 鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け  
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Tuna with grated yam
- 10 鶏塩麴焼と鮪山掛け  
Grilled chicken with salt koji, Tuna with grated yam
- 11 お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐  
5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu
- 12 天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥400)  
Assorted Tempura, Simmered meat and tofu
- 13 和牛リブローズ80g 焼野菜付き (+ ¥500)  
Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables
- 14 黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+ ¥3,000)  
Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables



13.和牛リブローズ

## 食事 Rice/Noodle

- ★ 15 ドライトマトの炊き込み御飯 しらす 玉葱 大葉  
味噌汁 つけ物  
Mixed rice with dried tomato, Whitebait, Onion, Perilla leaf  
Miso soup, Japanese pickles
- 16 稲庭うどん 温製または冷製  
Inaniwa udon (Hot or Cold)
- 17 新得そば 温製または冷製  
Shintoku soba (Hot or Cold)
- 18 白飯 味噌汁 つけ物  
Rice, Miso soup, Japanese pickles
- 19 豚フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+¥300)  
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles
- 20 あんかけ焼きそば (+¥500)  
Stir-fried noodles with starchy sauce

### SUSHI Chef YAMADA produce

- 21 寿司四貫 味噌汁 (+¥500)  
4 kinds of sushi, Miso soup
- 22 ばらちらし丼 味噌汁 (+¥1,000)  
Chirashi sushi bowl, Miso soup
- 23 マグロ丼 味噌汁 (+¥1,500)  
Tuna rice bowl, Miso soup



21.寿司四貫

## デザート Dessert

### 蒼天のデザート

- 24 マンゴープリン 本日の氷菓  
Mango pudding, Today's frozen dessert  
フルーツの盛り合わせ  
Assorted fruits

コーヒー または 紅茶 ¥1,500  
会員料金 MEMBER Price ¥500

※別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます

# SOUTEN Prefix Lunch WATSUNAGI (3items)

## 蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (3品)

料金 Price ¥5,000

会員料金 MEMBER Price ¥4,700

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Main, Meal

### 前菜

### Appetizer

料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで

2 kinds of appetizer SOUTEN style

### メイン

### Main

豚フィレとんかつと鮪山掛け

Pork fillet TONKATSU, Tuna with grated yam



鰈の柚庵焼と海老チリソース

Grilled flounder with yuzu flavor, Fried shrimp with chili sauce

銀鱈煮付けと海老チリソース

Simmered sable fish, Fried shrimp with chili sauce

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Tuna with grated yam

鶏塩麹焼と鮪山掛け

Grilled chicken with salt koji, Tuna with grated yam

お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐

5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu

天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+¥400)

Assorted Tempura, Simmered meat and tofu

和牛リブロース80g 焼野菜付き

(+¥500)

Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables

黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+¥3,000)

Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables



和牛リブロース

## 食事 Rice/Noodle

★ ドライトマトの炊き込み御飯 しらす 玉葱 大葉  
味噌汁 つけ物  
Mixed rice with dried tomato, Whitebait, Onion, Perilla leaf  
Miso soup, Japanese pickles

稲庭うどん 温製または冷製  
Inaniwa udon (Hot or Cold)

新得そば 温製または冷製  
Shintoku soba (Hot or Cold)

白飯 味噌汁 つけ物  
Rice, Miso soup, Japanese pickles

豚フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+¥300)  
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

あんかけ焼きそば (+¥500)  
Stir-fried noodles with starchy sauce

### SUSHI Chef YAMADA produce

寿司四貫 味噌汁 (+¥500)  
4 kinds of sushi, Miso soup

ばらちらし丼 味噌汁 (+¥1,000)  
Chirashi sushi bowl, Miso soup

マグロ丼 味噌汁 (+¥1,500)  
Tuna rice bowl, Miso soup



寿司四貫

コーヒー または 紅茶 ¥1,500  
会員料金 MEMBER Price ¥500

※別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます



## A la carte · Set menu [ アラカルト · セットメニュー ]

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ ¥3,000  
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

豚フィレカツ ¥3,600  
Pork fillet TONKATSU

食事セット (白飯 味噌汁 香の物) ¥1,500  
Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)

冷製 稲庭うどん ¥2,200  
Cold Inaniwa udon

カツ丼 (味噌汁・つけ物) ¥4,500  
TONKATSU rice bowl ( Miso soup · Japanese pickles)

ちらし寿司 (味噌汁) ¥6,800  
Chirashi sushi bowl (Miso soup)

握り寿司十貫 巻物一本 味噌汁 ¥11,000  
大とろ・中とろ・白身昆布締め・光物・海老・烏賊・貝類・いくら・うに・穴子・巻物  
Nigiri sushi 10 pieces, Rolled sushi Miso soup  
Fatty tuna, Medium fatty tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Shrimp  
Squid, Shellfish, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi



## Sushi A la carte

## [ 寿司 アラカルト ]

大とろ  
Fatty tuna  
¥2,200

中とろ  
Medium fatty tuna  
¥1,900

赤身  
Tuna  
¥1,100

キングサーモン  
King salmon  
¥800

本日の白身  
Today's white fish  
¥1,300

鱈  
Horse mackerel  
¥1,000

こはだ  
Gizzard shad  
¥800

玉子  
Japanese omelet  
¥700

ぼたん海老  
Spot shrimp  
¥2,200

いか  
Squid  
¥1,000

蛸  
Octopus  
¥900

芽葱  
Japanese green sprouts  
¥700

北寄貝  
Surf clam  
¥1,000

帆立  
Scallop  
¥1,000

生雲丹  
Sea urchin  
¥2,300

いくら  
Salmon roe  
¥1,800

煮蛤  
Boiled clam  
¥1,500

穴子  
Conger eel  
¥1,000

鉄火巻  
Tuna roll  
¥1,700

とろ鉄火巻  
Fatty tuna roll  
¥3,600

ねぎとろ巻  
Fatty tuna and Japanese leek roll  
¥3,600

かんぴょう巻  
Dried gourd roll  
¥700

新香巻  
Japanese pickles roll  
¥700

かっぱ巻  
Cucumber roll  
¥700

カリフォルニアロール  
California roll  
¥3,000

スパイシーツナロール  
Spicy tuna roll  
¥2,300

フィラデルフィアロール  
Philadelphia roll  
¥2,300