



Private Room

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断での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ギーの微量混入を完全に防止することができません。
2. 当社のアレルギー情報（特定原材料7品目）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。

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

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquets facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials 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 seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge at items 1-2 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 (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

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 [純滯 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

Plum with seaweed simmered in soy sauce
Tsubugai shellfish Mustard leaves Sesame seeds

Muscat grape mousse Mimolette cheese
Yam marinated in soy sauce
Grape Sesame cheese sauce

Braised pork belly & wheat gluten rings Radish cress
Sprouts Sweet mustard sauce

前菜

梅と海苔佃煮和え
つぶ貝 小松菜 煎り胡麻

マスカットムース ミモレットチーズ
長芋醤油漬け
ぶどう セサミクリームチーズソース

車麩と豚角煮 貝割れ菜
スプラウト 芥子餡掛け

Hot Dish

Onion soup
Duck Pasta Chrysanthemum greens
Bean sprouts Deep fried whitebait Pink pepper

温物

オニオンスープ
合鴨 パスタ 春菊
豆もやし 揚げしらす ピンクペッパー

Sashimi

3 kinds of sashimi
Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

三種盛り合わせ
山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Monkfish seasoned with white miso
Chinese cabbage Bacon
Eringi mushroom Garlic sauce

煮物

鮫鱈白みそ仕立て
白菜 ベーコン
エリンギ茸 アヒージョソース

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Chaliapin sauce Salt

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
シャリアピンソース 塩

Meal

Rice topped with baby sardines
Bonito fish flakes Perilla seeds
Miso soup Japanese pickles

食事

ちりめんじゃこご飯
おかか 青しその実
味噌汁 つけ物

※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

Matcha almond jelly Red bean paste Strawberry sauce
Assorted fruits

デザート

抹茶杏仁豆腐 あんこ ストロベリーソース
果実添え



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

Blanched mustard leaves with mussels & olive oil
Radish Turnip

Cheese tofu with sesame cream-cheese
Prosciutto Tomato Cucumber
Red onion Black pepper

Wheat gluten rings with grilled scallops Radish sprouts
Sprouts Sweet mustard sauce

前菜

つぶ貝と小松菜のオリーブ浸し
ラディッシュ 蕪

チーズ豆腐と胡麻クリームチーズソース
生ハム トマト 胡瓜
レッドオニオン ブラックペッパー

車麩と焼帆立貝 貝割れ菜
スプラウト 芥子餡掛け

Hot Dish

Basil dumplings & tomato soup
Plant buds Rape blossoms Carrots Snow crab Duck

温物

バジル真丈トマト吸
零余子 菜の花 人参 ずわい蟹 合鴨

Sashimi

3 kinds of sashimi
Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

三種盛り合わせ
山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Steamed Iberian pork with grated turnip
Apple Chinese cabbage Eringi mushroom
Marinated orange & pepper Red miso sauce

煮物

イベリコ豚蕪ら蒸し
りんご 白菜 エリンギ茸
みかんこしょう 赤味噌ソース

Main

Savory grilled yellowtail Grated yuzu daikon radish
Bacon Lotus root Tomato Orange
Mini onion Genovese sauce

焼物

鰯照り焼き 卸し柚子大根
ベーコン 蓮根 トマト オレンジ
小玉葱 ジェノベーゼソース

Lily bulb croquette Lettuce
French dressing

百合根コロケ レタス
フレンチドレッシング

Meal

Rice topped with baby sardines
Bonito fish flakes Perilla seeds
Miso soup Japanese pickles

食事

ちりめんじゃこご飯
おかか 青しその実
味噌汁 つけ物

Dessert

Matcha almond jelly Red bean paste Strawberry sauce
Assorted fruits

デザート

抹茶杏仁豆腐 あんこ ストロベリーソース
果実添え



Set Menu [御膳]

料金 Price ¥8,500
会員料金 MEMBER Price ¥8,200

Appetizer 先付

※Please choose from below ※下記よりお選びください

Eel set うなぎ御膳



Steak set ステーキ御膳



Sashimi set 海鮮御膳



Soup 吸物

Dessert デザート

※ディナーメニューはランチでもお召し上がりいただけます。