



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.



Soara Kaiseki [蒼煌KAISEKI]

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥30,000

会員料金 MEMBER Price ¥28,000

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

Yuzu sesame tofu Tiger prawn Ginger & fresh seaweed sauce

Tokyo beef & prosciutto with colorful kinpira
Fresh wasabi Dressing

Crab with citrus vinegar jelly Caviar Wakame seaweed Assorted vegetables

前菜

柚子胡麻豆腐 車海老 生海苔生姜鱧甲庵

東京ビーフの生ハムと彩金平
山わさび ドレッシング

毛蟹柑橘ジュレ掛け キャビア ワカメ 組み野菜

Soup Dish

Kuzu-coated pike conger
Junsai Myoga Udo Mitsuba Mashed plum Yuzu

温物

鱧葛打ち
順菜 茗荷 独活 三つ葉 叩き梅 柚子

Sashimi

Chilled spiny lobster Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce

造り

小伊勢海老洗い 妻野菜一式 山葵醤油

Simmered Dish

Tender simmered abalone Winter melon Small potato
Pumpkin Eggplant Red manganji pepper

煮物

鮑柔煮 冬瓜 小芋
丸南瓜 茄子 赤万願寺唐辛子

Main Dish

Japanese tenderloin steak Grilled vegetables
Polynesian sauce Salt
Salt-grilled blackthroat seaperch Grated lemon

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜
ポリネシアンソース 塩
赤むつ塩焼 レモン卸し

Fried Dish

Deep-fried pike conger & sea urchin Asparagus Tempura dashi

天ぷら

鱧・雲丹包み揚げ アスパラ 天出汁

Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

寿司

四貫盛り合わせ 味噌汁

Dessert

Brown sugar espuma Sesame tuile
Fromage blanc Red beans soup with sweet sake

デザート

黒糖エスプーマ 胡麻チュイル
フロマーージュブランと甘酒の汁粉



Souten Kaiseki [蒼天 KAISEKI]

料金 Price ¥22,500

会員料金 MEMBER Price ¥21,000

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

Squash with sesame miso paste ohitashi

Simmered abalone Okra Myoga

Marinated lightly seared kelp-cured tilefish & pickled plum with peach flavor

Red onion Radish sprouts

Corn mousse

Corn Crab meat Salty kelp sauce

Soup Dish

Japanese pureed soup with fresh seaweed

Yuzu sesame tofu Tiger prawn Sea urchin

Junsai Kohlrabi

Sashimi

Parboiled pike conger & assorted sashimi

Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce Plum soy sauce

Simmered Dish

Chilled simmered vegetables

Tokyo beef prosciutto Winter melon Small potato

Yellow tomato Green garnish Chicken broth jelly

Main

Japanese sirloin steak Grilled vegetables Salt

Spiny lobster with spicy sauce

Red bell pepper Yellow bell pepper Asparagus Fried wantan

Vinegared Dish

Gazpacho sorbet Lightly pickled vegetables

Pickled rakkyo shalots Fried sweetfish with tofu skin Olive caviar

Sushi

Mini chirashi sushi Chilled soba nodles vegetables kakiage tempura

Dessert

Brown sugar espuma Sesame tuile

Fromage blanc Red beans soup with sweet sake

前菜

金糸瓜味噌胡麻浸し

煎り鮑 オクラ 茗荷

炙り甘鯛昆布メと桃の梅マリネ

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

温物

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

造り

鱧湯引きとお造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

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

焼物

和牛ロースステーキ 焼野菜 塩

伊勢海老辛味ソース掛け

赤・黄パプリカ アスパラ 揚げワンタン

酢の物

ガスパチョソルベ 野菜の浅漬け

らっきょう 鮎東寺揚げ オリーブキャビア

寿司

ミニ散らし寿司 冷やし蕎麦 野菜搔き揚げ

デザート

黒糖エスプーマ 胡麻チュイル

フロマージュブランと甘酒の汁粉



Ginsai Kaiseki [銀彩 KAISEKI]

料金 Price ¥18,000

会員料金 MEMBER Price ¥16,800

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

Pickled ginger espuma

Ark clam Junsai Cucumber Red onion Myoga

Simmered abalone & okinawan spinach ohitashi Japanese yam

Corn mousse

Corn Crab meat Salty kelp sauce

前菜

ガリのエスプーマ

鳥貝 順菜 胡瓜 紫玉葱 茗荷

煎り鮑と金時草浸し 織長芋

玉蜀黍ムース

玉蜀黍 蟹身 塩昆布ソース

Soup Dish

Chilled edamame potage Savory mochi dumpling

Edamame Smoked scallop Olive caviar

椀替り

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

Parboiled pike conger & assorted sashimi

Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

鱧湯引きとお造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Lightly boiled eggplant with grated daikon radish

Tiger prawn Squid Youngcorn

Green garnish Grape sansho

煮物

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

Grilled cutlassfish wrapped with asparagus and bacon

Kinpira Tartar sauce Shreed chill pepper

ted beef sirloin steak with teriyaki sauce Grilled vegetables

焼物

太刀魚アスパラベーコン巻き

敷き彩金平 タルタルソース 糸唐辛子

牛ローストたれ焼 焼野菜

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

Brown sugar espuma Sesame tuile

Fromage blanc Red beans soup with sweet sake

デザート

黒糖エスプーマ 胡麻チュイル

フロマージュブランと甘酒の汁粉



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

Pacific octopus & okinawan spinach ohitashi
Japanese yam

Pickled ginger esupuma
Ark clam Junsai Cucumber Red onion Myoga

Corn mousse
Corn Crab meat Salty kelp sauce

前菜

水蛸と金時草浸し
織長芋

ガリのエスプーマ
鳥貝 順菜 胡瓜 紫玉葱 茗荷

玉蜀黍ムース
玉蜀黍 蟹身 塩昆布ソース

Soup Dish

Chilled edamame potage Savory mochi dumpling
Edamame Smoked scallop Olive caviar

椀替り

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

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

造り

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

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

煮物

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

Japanese sirloin steak
Grilled vegetables Salt

焼物

和牛ロースステーキ
焼野菜 塩

Meal

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

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
※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

Mango pudding Assorted fruits

デザート

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

炙り甘鯛昆布めと桃の梅マリネ
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
妻野菜一式 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
鶏塩麴焼き 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

ドライト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



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

Steak set ステーキ御膳



Sashimi set 海鮮御膳



Soup 吸物

Dessert デザート
