



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.



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

Blanched king crab and Japanese mustard spinach

Simmered Iberian pork

Wheat gluten rings Potato Carrot Canola flower Mustard

前菜

鱈場蟹と小松菜のお浸し

イベリコ豚の柔らか煮

車麩 芋 人参 菜の花 芥子

Hot Dish

Pan-Fried Spiny Lobster (Kuwayaki-Style)

Eringi mushroom Lotus root

Green beans Japanese pepper

温物

伊勢海老くわ焼

エリンギ茸 蓮根

隠元豆 ぶどう山椒

Sashimi

Scarlet shrimp Pufferfish Tuna

Vegetables Wasabi soy sauce

造り

カラビネーロ ふぐ 鮪

添え野菜 山葵醤油

Simmered Dish

Steamed monkfish with grated turnip

Wasabi Citrus-Flavored Ginan Sauce

煮物

鮫鱈蕪ら蒸し

山葵 柚庵飴

Main

Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables

Polynesian sauce Ponzu sauce

Salt Lemon Plum soy sauce

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜

ポリネシアンソース ポン酢

塩 レモン 梅肉醤油

Fried Dish

Deep-fried puffer fish Sweet potato Greens

揚物

ふぐ竜田揚げ さつまいも 青味

Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

寿司

寿司四貫 味噌汁

Dessert

Matcha Almond jelly Assorted fruits

デザート

抹茶杏仁豆腐 果実盛り合わせ



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

Steamed Japanese spinach
Shinsyu salmon Konjac Deep-fried tofu
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

新取菜煮浸し
信州サーモン 蒟蒻 油揚げ
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 胡麻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

White miso soup Toadfish Scallops
Fried tofu Taro Canola flower
Carrot Snow crab Yuzu citrus

温物

白味噌仕立て どんこ 貝柱
揚げ絹豆腐 里芋 菜の花
人参 ずわい蟹 柚子

Sashimi

4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Sweet soy sauce simmered black-cod
Burdock root Turnip Grilled onion
Green beans Red onion Japanese pepper

煮物

銀鱈煮付け
ごぼう 蕪 焼葱
隠元豆 赤玉葱 山椒

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Chaliapin sauce Salt
Demi-glace miso cheesy gratin
Scallop Pasta Broccoli
Potato Mini onion

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
シャリアピンソース 塩
デミグラス味噌チーズグラタン
帆立貝 パスタ ブロッコリー
じゃがいも 小玉葱

Fried Dish

Deep-fried puffer fish Deep-fried sweet potato
Sudachi citrus Dried sardine sheets

揚物

ふぐ竜田揚げ さつまいも黄味揚げ
酢橘 たたみ鰯

Sushi

3 pieces of sushi Miso soup

寿司

寿司三貫 味噌汁

Dessert

Strawberry mont blanc Assorted fruits

デザート

ストロベリーモンブラン 果実盛り合わせ



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

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

Gazpacho chilled soup Cheese tofu
Turnip Cucumber Tomato
Red onion Black pepper

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

ガスパチョ チーズ豆腐
蕪 胡瓜 トマト
レッドオニオン ブラックペッパー

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

4 kinds of sashimi
Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

四種盛り合わせ
山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Chicken with grated turnip & leek oil
Apple Chinese cabbage Eringi mushroom
Mandarin orange & pepper Red miso sauce

煮物

鶏もも葱オイル蕪ら蒸し
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 Sauteed spinach
Bacon Lotus root Tomato Orange
Mini onion Genovese sauce
Deep-fried puffer fish Sweet potato Tartar sauce
Lettuce Beef

焼物

鰯塩こうじ焼 法蓮草ソテー
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
ふぐ竜田揚げ さつまいも タルタルソース
レタス 牛肉

Meal

Rice topped with salmon roe
Bonito fish flakes Perilla seeds
Miso soup Japanese pickles

食事

いくら醤油ごはん
おかか 青しその実
味噌汁 つけ物

Dessert

Strawberry tiramisu Assorted fruits

デザート

ストロベリーティラミス 果実盛り合わせ