



# Anniversary Plan

## 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ギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報は、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.



## MIYABI Plan [ MIYABI プラン ]

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥35,000

会員料金 MEMBER Price ¥32,500

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.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付

※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea

### 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 生海苔生姜鱈甲庵

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

フロマージュブランと甘酒の汁粉



## KOTOBUKI Plan [ KOTOBUKI プラン ]

料金 Price ¥28,000

会員料金 MEMBER Price ¥26,000

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.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

Appetizer	前菜
Squash with sesame miso paste ohitashi Simmered abalone Okra Myoga	金糸瓜味噌胡麻浸し 煎り鮑 オクラ 茗荷
Marinated lightly seared kelp-cured tilefish & pickled plum with peach flavor Red onion Radish sprouts	炙り甘鯛昆布めと桃の梅マリネ 紫玉葱 貝割れ大根
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	温物
Japanese pureed soup with fresh seaweed Yuzu sesame tofu Tiger prawn Sea urchin Junsai Kohlrabi	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	造り
Parboiled pike conger & assorted sashimi Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce Plum soy sauce	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	煮物
Chilled simmered vegetables Tokyo beef prosciutto Winter melon Small potato Yellow tomato Green garnish Chicken broth jelly	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	焼物
Japanese sirloin steak Grilled vegetables Salt Spiny lobster with spicy sauce Red bell pepper Yellow bell pepper Asparagus Fried wantan	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 揚げワントン
Vinegared Dish	酢の物
Gazpacho sorbet Lightly pickled vegetables Pickled rakkyo shalots Fried sweetfish with tofu skin Olive caviar	ガスパチヨソルベ 野菜の浅漬け らっきょう 鮎東寺揚げ オリーブキャビア
Sushi	寿司
Mini chirashi sushi Chilled soba noodles vegetables kakiage tempura	ミニ散らし寿司 冷やし蕎麦 野菜掻き揚げ
Dessert	デザート
Brown sugar espuma Sesame tuile Fromage blanc Red beans soup with sweet sake	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



## IWAI Plan

## [ IWAI プラン ]

料金 Price ¥23,000

会員料金 MEMBER Price ¥21,500

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.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

### 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



※ランチ限定メニュー  
※Lunch only menu

## FUKU Plan [ FUKU プラン ]

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.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

### Appetizer

### 前菜

Pacific octopus & okinawan spinach ohitashi  
Japanese yam

水蛸と金時草浸し  
織長芋

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 Wasabi soy sauce Plum soy sauce

三種盛り合わせ 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

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

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

※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