



# 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.

<b>Appetizer</b>	<b>前菜</b>
Sakura shrimps with blanched mitsuba leaves & seaweed Rice cracker	桜海老と根三ツ葉の海苔浸し あられ
Steamed egg custard with abalone & salmon roe Yuzu citrus	鮑とイクラの小茶碗蒸し 柚子
<b>Hot Dish</b>	<b>温物</b>
White potato dumplings Roasted in tomato sauce Sakura wheat-gluten Sakura wheat-gluten Rape blossoms Grilled onion Starchy sauce Black pepper	新じゃがいも白玉揚まんじゅう 合鴨ローストマト煮 桜麩 桜麩 菜の花 焼葱 べっこう餡 黒胡椒
<b>Sashimi</b>	<b>造り</b>
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
<b>Simmered Dish</b>	<b>煮物</b>
Spiny lobster stew Green asparagus Fresh onion Mushroom Japanese pepper	伊勢海老治部煮 グリーンアスパラガス 新玉葱 木の子 ぶどう山椒
<b>Main Dish</b>	<b>焼物</b>
Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables Horseradish sauce Ponzu sauce Salt	和牛フィレステーキ 焼野菜 ホースラディッシュソース ポン酢 塩
<b>Fried Dish</b>	<b>揚げ物</b>
Mixed tempura of white fish & mitsuba leaves Sakura salt	白魚と落の臺の搔き揚げ天ぷら 桜塩
<b>Sushi</b>	<b>寿司</b>
4 pieces of sushi Miso soup	寿司四貫盛り合わせ 味噌汁
<b>Dessert</b>	<b>デザート</b>
Wasanbon tiramisu Assorted fruits	和三盆ティラミス 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

Sakura shrimps with blanched mitsuba leaves & seaweed  
Rice cracker

Potato mousse Smoked scallop  
Pink pepper Butter bekko-an sauce

Sea bream marinated in miso and wasabi  
Sea asparagus Tomato Onion Yellow bell pepper

### 前菜

桜海老と根三ツ葉の海苔浸し  
あられ

じゃが芋ムース 帆立貝燻製  
ピンクペッパー バターべっこう餡

天然鯛味噌山葵マリネ  
シーアスパラ トマト 玉葱 黄パプリカ

### Hot Dish

Dumpling soup flavored with green tea  
Fresh ginger Sakura soba noodles  
Snow crab Deep fried wild tree-buds

### 温物

抹茶真丈桜吸  
新生姜 さくらそば  
ずわい蟹 たらの芽黄味揚げ

### 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

Black cod simmered with kelp tea & grated radish  
Green asparagus Eggplant Bamboo shoot  
Japanese parsley Yuzu citrus

### 煮物

銀鱈昆布茶煮卸し  
グリーンアスパラガス 長茄子 筍  
芹 柚子

### Main

Japanese beef sirloin steak Grilled vegetables  
Horseradish sauce Salt  
Grilled Sazae (Turban-Shellfish) Garlic  
Semi-dried tomato Udo Cheese

### 焼物

和牛ロースステーキ 焼野菜  
ホースラディッシュソース 塩  
栄螺つぼ焼き アヒージョ  
セミドライトマト 独活 チーズ

### Fried Dish

Mixed tempura of white fish & mitsuba leaves Sakura salt

### 揚物

白魚と三ツ葉の搔き揚げ 桜塩

### Sushi

3 pieces of sushi Miso soup

### 寿司

寿司三貫 大江戸甘味噌汁

### Dessert

Wasanbon tiramisu Kiwi Matcha  
Assorted fruits

### デザート

和三盆ティラミス キウイ 抹茶  
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

Sakura shrimps with blanched mitsuba leaves & seaweed  
Rice cracker

Potato mousse Smoked scallop  
Pink pepper Butter bekko-an sauce

Firefly squid with sweet miso sauce  
Konnyaku root vegetable Fava bean Tomato Scallion

### 前菜

桜海老と根三ツ葉の海苔浸し  
あられ

じゃが芋ムース 帆立貝燻製  
ピンクペッパー バターべっこう餡

螢烏賊辛子酢味噌  
刺身蒟蒻 天豆 トマト 分葱

### Hot Dish

Dumpling soup flavored with green tea  
Fresh ginger Sakura soba noodles  
Snow crab Deep fried wild tree-buds

### 温物

抹茶真丈桜吸  
新生姜 さくらそば  
ずわい蟹 たらの芽黄味揚げ

### 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

Beef stew  
Deep-fried tofu Carrot Fresh onion  
Green asparagus Japanese parsley Japanese pepper

### 煮物

牛治部煮  
厚揚げ豆腐 人参 新玉葱  
グリーンアスパラガス 芹 ぶどう山椒

### Main

Spanish makereel with sakura fish flakes  
Shrimp Zucchini Burdock Young corn  
Turnip Shiitake mushroom Abalone Butterbur-miso sauce

### 焼物

鱈さくらでんぶ焼き  
海老 ズッキーニ ごぼう ヤングコーン  
蕪 椎茸 鮑 露味噌ソース

Okinawan mozuku seaweed, marinated in vinegar  
Sakura pickles Yellow tomato  
Cucumber Nameko mushrooms Ginger soup

### 酢物

沖縄水雲酢  
桜漬け 黄トマト  
胡瓜 滑子 生姜汁

### Meal

Mixed rice & bamboo shoots, flavored with kelp tea  
Clams simmered in ginger & soy sauce Perilla seeds  
Miso soup Japanese pickles

### 食事

竹の子昆布茶炊き込みご飯  
浅利佃煮 しその実  
味噌汁 つけ物

### Dessert

Strawberry almond jelly Assorted fruits

### デザート

苺の杏仁豆腐 果実盛り合わせ