



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	前菜
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
Hot Dish	温物
White potato dumplings Roasted in tomato sauce 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 菜の花 焼葱 べっこう餡 黒胡椒
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
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
Main Dish	焼物
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
Fried Dish	揚物
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
Sushi	寿司
4 pieces of sushi Miso soup	寿司四貫盛り合わせ 味噌汁
Dessert	デザート
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 蒟味噌ソース

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



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

Japanese parsley with sesame Plum-flavored yuba bean curd

Potato mousse Smoked scallop
Pink pepper Butter bekko-an sauce

Fried salmon in vinegar marinade
Sea asparagus Onion Bell pepper

前菜

芹胡麻和え 梅香引き上げ湯葉

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

サーモン南蛮漬け
シーアスパラ 玉葱 パプリカ

Hot Dish

Burdock potage Turnip sauce
Fresh onion Carrot Green peas Chicken
Taro Sakura shrimps Pasta

温物

牛蒡ポタージュ 蕪ソース
新玉葱 人参 グリーンピース 鶏もも
里芋 桜海老 パスタ

Sashimi

3 kinds of sashimi Wasabi soy sauce French dressing

造り

三種盛り合わせ 山葵醤油 フレンチドレッシング

Simmered Dish

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

煮物

銀鱈煮卸し
グリーンアスパラ 長茄子 筍
芹 柚子

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Horseradish sauce Salt

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース 塩

Meal

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

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

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

※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

Strawberry almond jelly Assorted fruits

デザート

苺の杏仁豆腐 果実盛り合わせ



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

Japanese parsley with sesame Plum-flavored yuba bean curd
Potato mousse Smoked scallop
Pink pepper Butter bekko-an sauce
Fried salmon in vinegar marinade
Sea asparagus Onion Bell pepper

前菜

芹胡麻和え 梅香引き上げ湯葉
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
サーモン南蛮漬け
シーアスパラ 玉葱 パプリカ

Hot Dish

Burdock potage Turnip sauce
Fresh onion Carrot Green peas Chicken
Taro Sakura shrimps Pasta

温物

牛蒡ポタージュ 蕪ソース
新玉葱 人参 グリーンピース 鶏もも
里芋 桜海老 パスタ

Sashimi

3 kinds of sashimi
Wasabi soy sauce French dressing

造り

三種盛り合わせ
山葵醤油 フレンチドレッシング

Simmered Dish

White potato dumplings
Roasted in tomato sauce Sakura wheat-gluten
Rape blossoms Yuzu citrus Grilled onion Starchy sauce

煮物

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
菜の花 柚子 焼葱 銀餡

Main

Spanish mackerel 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
海老 ズッキーニ ごぼう ヤングコーン
蕪 椎茸 鮑 落味噌ソース

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

Coffee anmitsu
Wasanbon tiramisu espuma

デザート

コーヒーあんみつ
和三盆ティラミスエスプーマ



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
