



DINING LUNCH

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.



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

前菜

"Bettara duke" pickled daikon with soy milk espuma
Salmon roe Shiso leaf Myoga ginger

べったら漬けと豆乳エスプーマ
いくら 大葉 茗荷

Sea bream marinated with mikan orange
Arugula Red onion Paprika

鯛みかんマリネ
ルッコラ 紫玉葱 パプリカ

Simmered duck breast
Green onion Hon-shimeji mushroom Olive Sansho pepper miso

鴨ロース煮
織葱 大黒しめじ オリーブ 山椒味噌

Soup Dish

温物

Champignon mushroom potage
Fried maitake mushroom Ginkgo nuts

シャンピニオンポタージュ
揚げ舞茸 餅銀杏

Sashimi

造り

3 kinds of sashimi
Assorted garnishes Wasabi soy sauce Plum soy sauce

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

Yam dumpling with rice crackers Crab chrysanthemum sauce

里芋万十おかき揚げ 蟹菊花あん

Main

焼物

Japanese beef steak Grilled vegetables
Polynesian sauce Salt

和牛ステーキ 焼野菜
ポリネシアンソース 塩

Meal

食事

Matsutake mushroom cooked rice
Flaked salmon Mitsuba leaf Sudachi citrus
Japanese pickles Miso soup

松茸御飯
ほぐし鮭 三葉 酢立
香の物 味噌汁

※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

"Wasambon" mousse Simmered chestnuts with syrup Assorted fruits

和三盆のムース 栗蜜煮 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

前菜

"Bettara duke" pickled daikon with soy milk espuma
Salmon roe Shiso leaf Myoga ginger

べったら漬けと豆乳エスプーマ
いくら 大葉 茗荷

Sea bream marinated with mikan orange
Arugula Red onion Paprika

鯛みかんマリネ
ルッコラ 紫玉葱 パプリカ

Simmered duck breast
Green onion Hon-shimeji mushroom Olive Sansho pepper miso

鴨ロース煮
織葱 大黒しめじ オリーブ 山椒味噌

Soup Dish

温物

Champignon mushroom potage
Fried maitake mushroom Ginkgo nuts

シャンピニオンポタージュ
揚げ舞茸 餅銀杏

Sashimi

造り

3 kinds of sashimi
Assorted garnishes Wasabi soy sauce Plum soy sauce

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

Yam dumpling with rice crackers Crab chrysanthemum sauce

里芋万十おかき揚げ 蟹菊花あん

Main

焼物

"Hōba-yaki" grilled chicken
Shitake mushroom King oyster mushroom "Momiji-fu" wheat gluten
Ginkgo-shaped sweet potato Green chill "kinzanji" miso sauce

朴葉焼き
鶏肉 栗 椎茸 エリンギ 紅葉麩
公孫樹丸十 青唐金山時味噌ソース

Meal

食事

Matsutake mushroom cooked rice
Flaked salmon Mitsuba leaf Sudachi citrus
Japanese pickles Miso soup

松茸御飯
ほぐし鮭 三葉 酢立
香の物 味噌汁

Dessert

デザート

"Wasambon" mousse Simmered chestnuts with syrup Assorted fruits

和三盆のムース 栗蜜煮 添え果実

SOUTEN Prefix Lunch WATSUNAGI (5items)

蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (5品)

料金 Price ¥6,500
会員料金 MEMBER Price ¥6,000

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.

温物・メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Hot dish, Main, Meal

前菜 Appetizer

- 1 料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで
2 kinds of appetizer SOUTEN style

温物 Soup Dish

- 2 シャンピニオンポタージュ 揚げ舞茸 クルトン ペッパー
Champignon mushroom potage, Fried maitake mushroom, Crouton, Pepper
- ★ 3 柚香蟹茶碗蒸し
Steamed egg custard with snow crab, Yuzu flavor
- 4 オニオンスープ 浅利 青味
Onion soup, Asari clam, Greens
- 5 コンソメ土瓶蒸し 木ノ子 チキン 蒲鉾 ミツ葉 酢橘
Steamed dish with consommé, Mushroom, Chicken, Japanese fish cake, Mitsuba green, Sudachi citrus

メイン Main

- 6 豚フィレとんかつと鮪山掛け
Pork fillet TONKATSU, Tuna with grated yam
- ★ 7 鰯の柚庵焼 揚げ豆腐 木ノ子あん
Grilled flounder with yuzu flavor, Deep-fried tofu with Mushroom sauce
- 8 銀鱈煮付け 揚げ豆腐 木ノ子あん
Simmered black-cod with sweet soy-sauce, Deep-fried tofu with Mushroom sauce
- 9 鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Tuna with grated yam
- 10 鶏塩麴焼と鮪山掛け
Grilled chicken with salt koji, Tuna with grated yam
- 11 お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥ 500)
5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu
- 12 天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥ 500)
Assorted Tempura, Simmered meat and tofu
- 13 和牛リブローズ80g 焼野菜付き (+ ¥ 800)
Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables
- 14 黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+ ¥ 3,000)
Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables



13. 和牛リブローズ

食事 Rice/Noodle

- ★ 15 松茸御飯 ほぐし鮭 三葉 酢橘
味噌汁 香の物
Matsutake mushroom cooked rice, Flaked salmon, Mitsuba leaf, Sudachi citrus
Miso soup, Japanese pickles
- 16 温製うどん または 冷製うどん
Hot udon or Cold udon
- 17 温製そば または 冷製そば
Hot soba or Cold soba
- 18 白飯 味噌汁 香の物
Rice, Miso soup, Japanese pickles
- 19 豚フィレかつ小井 味噌汁 香の物 (+ ¥ 500)
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles
- 20 小天井 味噌汁 香の物 (+ ¥ 800)
Small Tempura rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

SUSHI Chef YAMADA produce

- 21 寿司四貫 味噌汁 (+ ¥ 800)
4 kinds of sushi, Miso soup
- 22 ばらちらし丼 味噌汁 (+ ¥ 1,200)
Chirashi sushi bowl, Miso soup
- 23 マグロ丼 味噌汁 (+ ¥ 1,800)
Tuna rice bowl, Miso soup



デザート Dessert

蒼天のデザート

- 24 和三盆ムース 本日の氷菓
"Wasambon" mousse, Today's frozen dessert
フルーツの盛り合わせ
Assorted fruits

コーヒー または 紅茶 ¥1,500
会員料金 MEMBER Price ¥500
※別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます

SOUTEN Prefix Lunch WATSUNAGI (3items)

蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (3品)

料金	Price	¥5,000
会員料金	MEMBER Price	¥4,700

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.

メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Main, Meal

前菜

Appetizer

料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで

2 kinds of appetizer SOUTEN style

メイン

Main

豚フィレとんかつと鮪山掛け

Pork fillet TONKATSU, Tuna with grated yam



鰯の柚庵焼 揚げ豆腐 木ノ子あん

Grilled flounder with yuzu flavor, Deep-fried tofu with Mushroom sauce

銀鱈煮付け 揚げ豆腐 木ノ子あん

Simmered black-cod with sweet soy-sauce, Deep-fried tofu with Mushroom sauce

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Tuna with grated yam

鶏塩麴焼と鮪山掛け

Grilled chicken with salt koji, Tuna with grated yam

お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥500)

5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu

天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥500)

Assorted Tempura, Simmered meat and tofu

和牛リブコース80g 焼野菜付き (+ ¥800)

Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables

黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+ ¥3,000)

Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables



和牛リブコース

食事 Rice/Noodle



松茸御飯 ほぐし鮭 三葉 酢橘
味噌汁 香の物

Matsutake mushroom cooked rice, Flaked salmon, Mitsuba leaf, Sudachi citrus
Miso soup, Japanese pickles

温製うどん または 冷製うどん

Hot udon or Cold udon

温製そば または 冷製そば

Hot soba or Cold soba

白飯 味噌汁 香の物

Rice, Miso soup, Japanese pickles

豚フィレかつ小井 味噌汁 香の物 (+ ¥ 500)

Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

小天井 味噌汁 香の物 (+ ¥ 800)

Small Tempura rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

SUSHI Chef YAMADA produce

寿司四貫 味噌汁 (+ ¥ 800)

4 kinds of sushi, Miso soup

ばらちらし丼 味噌汁 (+ ¥ 1,200)

Chirashi sushi bowl, Miso soup

マグロ丼 味噌汁 (+ ¥ 1,800)

Tuna rice bowl, Miso soup



寿司四貫

コーヒー または 紅茶 ¥1,500

会員料金 MEMBER Price ¥500

※別途会計時にサービス料（15％）を加算させていただきます



A la carte ・ Set menu [アラカルト ・ セットメニュー]

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ ¥3,000
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

豚フィレとんかつ ¥4,000
Pork fillet TONKATSU

食事セット（白飯 味噌汁 香の物） ¥1,500
Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)

冷製うどん ¥2,200
Cold udon

カツ丼（味噌汁・香の物） ¥4,500
TONKATSU rice bowl (Miso soup ・ Japanese pickles)

ちらし寿司（味噌汁） ¥7,300
Chirashi sushi bowl (Miso soup)

握り寿司十貫 巻物一本 味噌汁 ¥12,000
大とろ・中とろ・白身昆布締め・光物・海老・烏賊・貝類・いくら・うに・穴子・巻物
Nigiri sushi 10 pieces, Rolled sushi Miso soup
Fatty tuna, Medium fatty tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Shrimp
Squid, Shellfish, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi



Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

大とろ
Fatty tuna
¥2,200

中とろ
Medium fatty tuna
¥1,900

赤身
Tuna
¥1,100

キングサーモン
King salmon
¥800

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

鯔
Horse mackerel
¥1,000

こはだ
Gizzard shad
¥800

玉子
Japanese omelet
¥700

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

いか
Squid
¥1,000

蛸
Octopus
¥900

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

北寄貝
Surf clam
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

いくら
Salmon roe
¥1,800

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

穴子
Conger eel
¥1,000

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥3,600

ねぎとろ巻
Fatty tuna and Japanese leek roll
¥3,600

かんぴょう巻
Dried gourd roll
¥700

新香巻
Japanese pickles roll
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

カリフォルニアロール
California roll
¥3,000

スパイシーツナロール
Spicy tuna roll
¥2,300

フィラデルフィアロール
Philadelphia roll
¥2,300



T Teppanyaki A la carte [鉄板焼 アラカルト]

神戸ビーフロース120g

Kobe beef sirloin 120g

¥25,000

特選黒毛和牛A5フィレ100g

Selected Japanese beef tenderloin 100g

¥18,000

フォアグラ

Foie gras

¥4,500

黒毛和牛ロース120g

Japanese beef sirloin 120g

¥9,700

黒毛和牛フィレ100g

Japanese beef tenderloin 100g

¥9,700

伊勢海老

Spiny lobster

¥19,800

※数量限定

※Limited quantity

伊勢海老（半身）

Spiny lobster (half)

¥14,280

※数量限定

※Limited quantity

帆立（2個）

Scallops(2 Pieces)

¥3,060

鮑

Abalone

¥12,000

※数量限定

※Limited quantity

タラバ蟹

King crab

¥4,000

※数量限定

※Limited quantity

白身魚

White fish

¥3,060

焼野菜盛り合わせ

Sauteed vegetables

¥2,250

野菜サラダ

Vegetables salad

¥1,200

ガーリックライス（味噌汁・香の物）

Garlic fried rice
(Miso soup, Japanese pickles)

¥2,250