



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.



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 spinach & abalone Yellow garlic chives

Bonito & canola flower with mustard vinegar miso sauce

Tomato Pink pickled radish

Grilled turban shell Herb butter

前菜

鮑と法蓮草のお浸し 黄ニラ

鰹と菜の花の芥子酢味噌

トマト 桜漬け

栄螺つぼ焼 プロヴァンスバター

Soup Dish

Steamed egg custard with bamboo shoots

Spiny lobster Butterbur Butterbur sprouts sauce

温物

竹の子茶碗蒸し

伊勢海老 落 ふきのとうソース

Sashimi

3 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

三種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Steamed tilefish with grated turnip & snow crab

Rooted mitsuba Yuzu citrus Mikan citrus pepper Ponzu

煮物

甘鯛の蟹蕪ら蒸し

根三ツ葉 柚子 みかん胡椒 ポン酢

Main Dish

Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables

Horseradish sauce Salt

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜

ホースラディッシュソース 塩

Fried Dish

Mixed tempura of white fish & mitsuba

天ぷら

白魚と三ツ葉かき揚げ

Sushi

3 pieces of sushi Miso soup

寿司

握り寿司三貫 味噌汁

Dessert

Sour cream milk pudding Red bean paste Assorted fruits

デザート

サワークリーム杏仁豆腐 あんこ 添え果実



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	前菜
Blanched greens with plum Sakura shrimp Japanese parsley Yellow garlic chives Roasted sesame Seaweed	梅香お浸し 桜海老 芹 黄にら 煎り胡麻 海苔
Arla buko cream cheese mousse Fava bean Beer sausage Maple syrup	BUKOクリームチーズムース 天豆 ビアソーセージ メープルシロップ
Deep-fried potato dumpling Sauteed spinach Tartar sauce Butter sauce	じゃがいも白玉揚げ 法蓮草ソテー タルタルソース バターべっこう館
Soup Dish	温物
Burdock & mugwort fish dumpling soup Bamboo shoots Shimeji mushroom Rooted mitsuba Goji berry	牛蒡よもぎ真丈 筍 湿地茸 根みつ葉 くこの実
Sashimi	造り
4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce	四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油
Simmered Dish	煮物
Steamed seafood with grated turnip Snow crab Abalone Halibut Chinese cabbage Yuzu pepper Starchy sauce	蕪ら蒸し ズワイ蟹 鮑 オヒョウ 白菜 柚子胡椒 銀館
Main	焼物
Japanese beef steak Grilled vegetables Horseradish sauce	和牛ロースステーキ 焼野菜 ホースラディッシュソース
Grilled turban shell with herb butter Semi-dried tomato Olive	栄螺プロヴァンスバター焼き セミドライトマト オリーブ
Tempura	揚物
Mixed tempura of white fish & vegetables Tempura dashi	白魚の搔き揚げ 天出汁
Sushi	寿司
3 pieces of sushi Miso soup	寿司三貫 味噌汁
Dessert	デザート
Tiramisu Assorted fruits	ティラミス 添え果実



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

Blanched romaine lettuce & tomato
Seared duck Olive oil

Arla buko cream cheese mousse
Fava bean Beer sausage Maple syrup

Mustard vinegar miso sauce
Mozuku seaweed Octopus Canola flower Pickled sakura

前菜

ロメインレタスとトマトのお浸し
合鴨 オリーブオイル

BUKOクリームチーズムース
天豆 ビアソーセージ メープルシロップ

芥子酢味噌
もずく 蛸 菜の花 桜漬

Soup Dish

Steamed egg custard with bamboo shoots
Burdock Butterbur sauce Miso

温物

たけのこの茶碗蒸し
牛蒡 ふき餡 落とし味噌

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

Steamed seafood with grated turnip
Snow crab Abalone Halibut
Chinese cabbage Yuzu pepper Starchy sauce

煮物

蕪ら蒸し
ズワイ蟹 鮑 オヒョウ
白菜 柚子胡椒 銀餡

Main

Salt-grilled beef Grilled vegetables Coleslaw
Anchovy potato gratin

焼物

牛肉塩こうじ焼 焼野菜 コールスロー
アンチョビポテトグラタン

Meal

Mixed rice with bacon & fresh onion
Bamboo shoots Butterbur with bonito
Miso soup Japanese pickles

食事

ベーコンと新玉葱の炊き込みご飯
筍 落鰹和え
味噌汁 つけ物

Dessert

Sour cream milk pudding Red bean paste Assorted fruits

デザート

サワークリーム杏仁豆腐 あんこ 添え果実