

## 味わいコース

**YAKITORI Course** Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

焼き鳥  
**とり芝**

¥8,500

¥7,000

3 kinds of appetizer

旬菜3種盛り合わせ

KUROSATSUMA CHICKEN Breast / Salted and perilla

黒さつま鶏胸肉 紫蘇焼き

Chicken diaphragm / Green onion salt

匠の大山鶏はらみねぎ塩焼き

Seafood with olive oil

海の幸カルパッチョ仕立て

Chicken Wing / Salted

匠の大山鶏手羽先塩焼き

Grilled onion radish with ponzu sauce

玉葱串焼き おろしポン酢で

Grilled Aigamo (ducks) and bamboo shoot

合鴨と筍の挟み焼き

Chicken Meat Ball with soft-boiled egg / Yakitori Sauce

比内地鶏つくねタレ焼き 温玉添え

TORI-SOBORO-DON (Ground chicken meat and egg bowl)

Chicken soup and Japanese pickles

とりそぼろ丼 / 鶏スープ・香の物

Dessert

デザート

**【ご宿泊者さま優待特典】**  
おすすめ焼き鳥1本またはおすすめ野菜1本サービス

**【Hotel guest's benefit】**  
YAKITORI chicken or grilled vegetable



※当店では、国産米を使用しています。We use domestically produced rice.

※ご宿泊者さま優待特典とSeibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま料金の各種割引、併用はいたしかねます。

※Staying guests and Seibu Prince Global Rewards Membership fees are not eligible for the discounts,

※全ての表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

※写真はイメージです。The photograph is an image,

## 春の味覚と地鶏(名古屋コーチン・比内地鶏)のコース

**YAKITORI Course** Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥12,000

¥10,000

3 kinds of appetizer

旬菜3種盛り合わせ

NAGOYA COCHIN CHICKEN Thigh and Breast / Cherry blossom Salted

名古屋コーチン(愛知) もも肉塩焼き・笹身塩焼き 桜花塩添え

Grilled Spring vegetable

春野菜焼き

Chicken Wing / Salted

匠の大山鶏手羽先塩焼き

Grilled abalone and sea urchin

蝦夷鮑と雲丹の磯辺焼き

HINAI CHICKEN Thigh and Meat ball / Yakitori Sauce

比内地鶏(秋田) もも肉・つくねタレ焼き

OYAKO-DON(Egg and chicken rice bowl)Chicken soup and Japanese pickles)

那須御養卵の親子丼・鶏スープ・香の物

または

Tori-Chazuke, Japanese pickles(Chicken rice bowl with chicken soup)

とり茶漬け・香の物

Dessert

デザート



## 春の味覚と地鶏(名古屋コーチン・比内地鶏)のコース **ペアリングワイン付き**

**4 glasses of wine set** Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥19,600

¥17,000

**Champagne** お食事に合わせてお楽しみください

Laurent-Perrier La Cuvée 【110mℓ】

ローランペリエ ラ キュヴェ



**White Wine**

Cool Coast Sauvignon Blanc 2023 / Vina Casa Silva / Colchagua Valley Chile 【100mℓ】

クール コースト ソーヴィニヨンブラン



SOLARIS CHIKUMAGAWA Chardonnay 2024 / Manns Wines Komoro Winery 【100mℓ】

ソラリス 千曲川 シャルドネ 樽仕込み



**Red Wine**

Château Pontoise Cabarraus / Haut Médoc / France 【125mℓ】

シャトー ポントワーズ カバラス



## 焼き鳥串焼き YAKITORI CHICKEN

(Choice of salted or sweet soy sauce)

手羽先 Wing	¥900	はらみ Chicken diaphragm	¥600
もも正肉 Thigh	¥600	せせり Chicken Neck Meat	¥600
葱間 Chicken and leek	¥550	笹身 卸しわさび Chicken Breast with WASABI	¥600
ボンジリ Chicken Hip Meat	¥550	笹身 梅しそ Chicken Breast with plum and perilla	¥600
はつ Heart	¥550	砂肝 Chicken Gizzard	¥550
皮 Chicken Skin	¥550	軟骨(ヤゲン) Gristle	¥550
肝(レバー) Chicken Liver	¥550		

### 地鶏 Traditional pedigree chicken

比内地鶏つくね HINAI Chicken meat ball	¥800	比内地鶏つくね 温玉添え HINAI Chicken meat ball with soft-boiled egg	¥900
比内地鶏もも肉 HINAI Chicken Thigh	¥800	名古屋コーチンもも肉 NAGOYA COCHIN Chicken Breast	¥800
黒さつま鶏もも肉 KUROSATSUMA Chicken Breast Thigh	¥900	黒さつま鶏胸肉 紫蘇焼き KUROSATSUMA Chicken Breast	¥800

焼き鳥五種盛り合わせ Assorted 5 Pieces YAKITORI ¥2,800

### ～地鶏3種食べ比べセット～ ¥2,500

名古屋コーチン(愛知)・比内地鶏(秋田)・黒さつま鶏(鹿児島)のもも肉3本セットです。

#### Recommendation menu

[Traditional pedigree chicken thigh 3 Pieces set]

(NAGOYA COCHIN CHICKEN, HINAI CHICKEN, KUROSATSUMA CHICKEN)



## 焼き野菜 Grilled vegetables

▽ 銀杏 Ginkgo Nut	¥500	▽ アスパラガス Asparagus	¥700
▽ トマト Tomato	¥500	▽ 甘長唐辛子 Sweet green peppers	¥600
▽ 長葱 Leek	¥500	▽ 長芋(醤油・味噌) Yam (Soy sauce or miso flavor)	¥500
▽ オクラ Okura	¥500	▽ 椎茸 Shiitake Mushroom	¥700
▽ ズッキーニ Zucchini	¥500	▽ エリンギ Eringi Mushroom	¥500
▽ 茗荷(味噌) Mioga Ginger with miso	¥500		

## 串焼き, 炙り焼き各種 Grilled dishes

トマト黒豚巻き Pork Loin and Tomato	¥900
アスパラガス黒豚巻き Pork Loin and Asparagus	¥1,000
焼きカマンベール Camembert	¥650
黒毛和牛網焼き Grilled Japanese Wagyu beef	¥5,500
陽明殿鶏手羽先揚げ(4本) Deep-Fried Chicken Wings (4pieces)	¥1,600



※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※全ての表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

※ベジタリアンメニューには"V"と表記しております。※Vegetarian menus are marked with a V.

※写真はイメージです。※The photograph is an image.

とり芝おすすめメニュー Recommendation

1 合鴨と筍の挟み焼き Grilled Aigamo (ducks) and bamboo shoot	¥1,300
2 焼き筍醤油焼き Grilled Bamboo shoot with Soy Sauce	¥1,500
3 焼きタラバ蟹 Grilled King crab	¥4,500
4 焼きタラバ蟹 (大) 2本 Grilled King crab (Big) 2 pieces	¥10,000

5 ピリ辛こんにゃく Spicy konjac (Devil's tongue)	¥650
6 もずく酢 落とし芋 Vinegared mozuku seaweed	¥650
7 青菜のお浸し Boiled greens with soy sauce	¥650
8 自家製柚子大根 Pickled DAIKON radish	¥650
9 とり皮ポン酢 Mix the boiled chicken skin with citrus juice and soy sauce	¥850
V 10 冷やしトマト Sliced tomato	¥1,000
V 11 野菜サラダ (スモールサイズ) Small Salad	¥800
V 12 焼き茄子(二本) Grille eggplant(2 pieces)	¥1,000
13 烏賊一夜干し Grilled dried squid	¥1,200

13 炙りエイヒレ Grilled ray fin	¥1,100
14 あぶりきつま揚げ Grilled deep fried ball of fish paste	¥1,200
15 あぶり栃尾油揚げ Grilled deep fried tofu	¥1,000
15 帆立貝の雲丹焼き Grilled scallop sea urchin	¥3,500

お食事 Rice

16 とり茶漬け (香の物) TORI-CHAZUKE(Chicken rice bowl with chicken soup), pickles	¥1,200
17 那須御養卵の親子丼 (鶏スープ・香の物) OYAKO-DON (Eggs and chicken rice bowl), chicken soup and pickles	¥1,350
18 とりそばろ丼 (鶏スープ・香の物) TORI-SOBORO-DON (Ground chicken meat and egg bowl), chicken soup and pickles	¥1,300
19 焼きおにぎり (鶏スープ・香の物) YAKI-ONIGIRI(Grilled rice ball with soy sauce), chicken soup and pickles	¥1,200
20 食事セット (御飯・鶏スープ・香の物) Rice set (Steamed rice, chicken soup, and pickles)	¥900
21 自家製鶏スープ Chicken soup	¥450

デザート Dessert

22 本日のシャーベット Sherbet	¥700
23 本日のアイスクリーム Ice cream	¥700

※当店では、国産米を使用しています。

※We use domestically produced rice.

※全ての表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

※ベジタリアンメニューには“V”と表記しております。

※Vegetarian menus are marked with a V.