



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

White sesame tofu Kujo green onion Ark shell Konjac

"Jibu-ni" style simmered duck

Eggplant Turnip Baby bok choy "Budo Sansho" pepper

Japanese geoduck & mizuna greens with chrysanthemum dashi

前菜

白和え 九条葱 赤貝 蒟蒻

鴨治部煮

青茄子 蕪 ミニ青梗菜 ぶどう山椒

本ミル貝と水菜菊花浸し

Steamed Dish

Matsutake mushroom in dashi broth

Matsutake mushroom Shrimp White fish

Ginkgo nuts Mitsuba leaf Sudachi citrus

温物

松茸土瓶蒸し

松茸 海老 白身魚

銀杏 結び三葉 酢立

Sashimi

Scorpionfish & 2 kinds of sashimi

Assorted garnishes Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

カサゴと二種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

"Kinme-dai" red bream simmered in asari clam broth

Turnip Baby bok choy Olive Myoga ginger

煮物

金目鯛浅利スープ煮

蕪 ミニ青梗菜 オリーブ 織茗荷

Main Dish

Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables

Polynesian sauce Salt

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜

ポリネシアンソース 塩

Tempura

Spiny lobster Maitake mushroom Dipping dashi sauce

天麩羅

伊勢海老 舞茸 天出汁

Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

寿司

寿司四貫盛り合わせ 味噌汁

Dessert

"Anmitsu" agar jelly with assorted fruits

"Warabi mochi" Marron jelly Brown sugar

デザート

フルーツあんみつ

わらび餅 マロンゼリー 黒蜜



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

White sesame tofu Kujo green onion Ark shell Konjac

Hon-shimeji mushroom & mizuna greens with chrysanthemum dashi

Consomme jelly Grilled eggplant espuma

Lotus root Cauliflower Lily root Crab meat

Steamed Dish

Matsutake mushroom in dashi broth

Matsutake mushroom Shrimp White fish

Ginkgo nuts Mitsuba leaf Sudachi citrus

Sashimi

Sea bream & 2 kinds of sashimi

Assorted garnishes Wasabi soy sauce Plum soy sauce

Simmered Dish

"Kinme-dai" red bream simmered in asari clam broth

Turnip Baby bok choy Olive Myoga ginger

Main

Japanese beef sirloin steak Grilled vegetables

Polynesian sauce Salt

Grilled cutlassfish with chestnut and "shutō" cream sauce

Tempura

Conger eel Maitake mushroom Dipping dashi sauce

Sushi

3 pieces of sushi Miso soup

Dessert

"Anmitsu" agar jelly with assorted fruits

"Warabi mochi" Marron jelly Brown sugar

前菜

白和え 九条葱 赤貝 蒟蒻

大黒しめじと水菜菊花浸し

コンソメゼリー寄せ 焼茄子エスプーマ

蓮根 カリフラワー 百合根 蟹身

温物

松茸土瓶蒸し

松茸 海老 白身魚

銀杏 結び三葉 酢立

造り

天然鯛と二種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

煮物

金目鯛浅利スープ煮

蕪 ミニ青梗菜 オリーブ 織茗荷

焼物

和牛ロースステーキ 焼野菜

ポリネシアンソース 塩

太刀魚の栗酒盗クリーム焼き

天婦羅

穴子 舞茸 天出汁

寿司

寿司三貫 味噌汁

デザート

フルーツあんみつ

わらび餅 マロンゼリー 黒蜜



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

前菜

Avocado & whitebait tartar gratin with plum flavor
Potato Bacon

アボカドとしらすの梅タルタルグラタン
じゃが芋 ベーコン

Hon-shimeji mushroom & mizuna greens with chrysanthemum dashi

大黒しめじと水菜菊花浸し

Soup Dish

温物

Grilled tilefish wrapped in soy milk skin
Mushroom Green onion Yuzu citrus

焼目甘鯛湯葉包み
あわび茸 織葱 柚子

Sashimi

造り

Sea bream & 2 kinds of sashimi
Assorted garnishes Wasabi soy sauce Plum soy sauce

天然鯛と二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

"Jibu-ni" style simmered duck
Eggplant Turnip Baby bok choy "Budo Sansho" pepper

鴨治部煮
青茄子 蕪 ミニ青梗菜 ぶどう山椒

Main

焼物

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

朴葉焼き
牛肉 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

"Anmitsu" agar jelly with assorted fruits
"Warabi mochi" Marron jelly Brown sugar

フルーツあんみつ
わらび餅 マロンゼリー 黒蜜



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

松茸御飯
ほぐし鮭 三葉 酢立
香の物 味噌汁
※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



Set Menu [御膳]

料金 Price ¥8,500
会員料金 MEMBER Price ¥8,200

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 先附

※Please choose from below ※下記よりお選びください

Steak set ステーキ御膳



Sashimi set 海鮮御膳



Miso soup 味噌汁

Dessert デザート