

和 食

清 水

JAPANESE RESTAURANT SHIMIZU

牡丹会席

Peony Course

¥18,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)会員
Special discount for Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)

¥16,000

食材の風味をとじこめた天ぷらや握り寿司をご堪能いただけるコースです。



写真はイメージです

前菜 Appetizer

青菜のお浸し 浅利
黒胡麻豆腐 海老キムチ漬け 飾り野菜 美味出汁餡
玉蜀黍と枝豆のかき揚げ レモン
白身魚のカルパッチョ サラダ野菜
じゃがいもすり流し 白玉 くこ 黒胡椒
Boiled green vegetables, Clams
Black sesame tofu, Shrimp kimchi
Mixed tempura of corn and edamame
White fish carpaccio, Salad
Potato puree, Shiratama, Goji berry, Black pepper

お椀 Soup

澄まし仕立て
鱧葛打ち 茄子 蓴菜 梅肉 青柚子
Clear soup
Kudzu dusted pike conger, Eggplant, Water shield, Plum meat, Green yuzu

お造り Sashimi

鮪 鯛 勘八 あおり烏賊
Tuna, Flathead, Amberjack, Squid

焼物 Grilled dish

もとぶ牛ロース網焼き 鱸のムニエル香味だれ
焼き添え野菜 ピリ辛蒟蒻 柚子胡椒 おろしポン酢
Grilled Motobu Wagyu beef, Sea bass meuniere
Grilled vegetables, Spicy konjac, Yuzu pepper

冷やし煮物 Cold meal

琥珀ジュレ掛け仕立て
鮑 里芋 南瓜 冬瓜 蓮根 おくら 茗荷 敷き枝豆ソース
Jelly style, Abalone, Taro, Pumpkin, Winter melon, Lotus root, Okra, Myoga

揚げ物 Deep-fried dish

天ぷら盛り合わせ
Assorted tempura

食事 Meal

握り寿司 赤出汁
Sushi, Miso soup

甘味 Dessert

かぼすシャーベット
メロン マンゴー 葡萄
Kabosu sherbet, Melon, Mango, Grapes

※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(13%)を加算させていただきます。
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

清水会席 ～夜涼～

Shimizu Course

¥16,000

Seibu Prince Global Rewards Prince (SEIBU PRINCE CLUB)会員

Special discount for Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)

¥14,000

この時期にしか味わえない恵みを取り入れた、夏らしい会席をお楽しみください。



前菜 Appetizer

青菜のお浸し 浅利
黒胡麻豆腐 海老キムチ漬け 飾り野菜 美味出汁餡
玉蜀黍と枝豆のかき揚げ レモン
白身魚のカルパッチョ サラダ野菜
じゃがいもすり流し 白玉 くこ 黒胡椒
Boiled green vegetables, Clams
Black sesame tofu, Shrimp kimchi
Mixed tempura of corn and edamame
White fish carpaccio, Salad
Potato puree, Shiratama, Goji berry, Black pepper

お椀 Soup

澄まし仕立て
鱧葛打ち 茄子 蓴菜 梅肉 青柚子
Clear soup
Kudzu dusted pike conger, Eggplant, Water shield, Plum meat, Green yuzu

お造り Sashimi

鮪 鯛 勘八 あおり烏賊
Tuna, Flathead, Amberjack, Squid

焼物 Grilled dish

もとぶ牛ロース網焼き 鱸のムニエル香味だれ
焼き添え野菜 ピリ辛蒟蒻 柚子胡椒 おろしポン酢
Grilled Motobu Wagyu beef, Sea bass meuniere
Grilled vegetables, Spicy konjac, Yuzu pepper

冷やし煮物 Cold meal

琥珀ジュレ掛け仕立て
鮑 里芋 南瓜 冬瓜 蓮根 おくら 茗荷 敷き枝豆ソース
Jelly style, Abalone, Taro, Pumpkin, Winter melon, Lotus root, Okra, Myoga

食事 Meal

鰻一口井
赤出汁 香の物
Eel rice bowl
Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

かぼすシャーベット
メロン マンゴー 葡萄
Kabosu sherbet, Melon, Mango, Grapes

※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(13%)を加算させていただきます。
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

清水定食 Shimizu Set

¥5,200

主菜の選べる定食

【主菜】1品お選びください。
Please choose main dish from ① to ③.

- ① 焼魚(2種)
2 kinds of Grilled fish
- ② 天ぷら(海老2尾 魚介1種 野菜3種)
Tempura (2 shrimps, 1 fish, 3 kinds of vegetables)
- ③ 国産牛ステーキ
Japanese beef steak

小鉢 / お造り3種 / サラダ / 茶碗蒸し / 食事セット / 甘味
Side dish / Assorted 3 kinds of Sashimi / Salad / Steamed egg custard / Rice, Miso soup, Pickles / Dessert



写真はイメージです

プリフィクスディナー Prefix Course

¥10,300

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)会員
Special discount for Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)

¥8,800

お好きな組み合わせで温菜と食事を選べるコース
Dinner course choosing favorite hot meals and meal

前菜 Appetizer

青菜のお浸し 浅利
もずく酢 落とし芋
黒胡麻豆腐 飾り野菜 山葵 美味出汁 餡掛け
Boiled green vegetables, Clams
Vinegared mozuku seaweed, Yam
Black sesame tofu

お造り Sashimi

3種盛り合わせ
Assorted 3 kinds of sashimi



写真はイメージです

温菜 Hot meal

2品お選びください。
Please choose 2 hot meals from ① to ⑤.

- ① いさぎ塩焼き
Grilled three-line grunt
- ② 国産牛ステーキ 添え野菜
Grilled Japanese beef
- ③ 鱸のムニエル 香味だれ掛け
Sea bass meuniere
- ④ 鮑バター 醤油焼き
Grilled abalone soy sauce with butter
- ⑤ 鱈フライ サラダ添え
Fried horse mackerel

食事 Meal

1品お選びください。
Please choose 1 meal from ① to ⑤.

- ① そば(冷・温)
Soba (Cold or Hot)
- ② 握り寿司3貫 赤出汁
Sushi (3 pieces), Miso soup
- ③ 胡麻風味仕立ての冷や汁
Cold soup rice bowl sesame flavor
- ④ うどん(冷・温)
Udon (Cold or Hot)
- ⑤ 海老と茄子の天井 赤出汁 香の物
Shrimp and eggplant tempura on the rice bowl, Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

甘味盛り合わせ
Assorted desserts

※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(13%)を加算させていただきます。
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

寿司御膳 Sushi set

¥7,000

職人の技で握る魚介の持つ素材の旨みをお楽しみください。

寿司10貫

Assorted 10 kinds of Sushi

(トロ、赤身、白身、海老、

いくら、数の子、貝、他3貫)

(Fatty tuna, Tuna, White fish, Shrimp,

Salmon roe, Herring roe, Shellfish, Selection of 3 kinds of sushi)

小鉢 味噌汁 デザート

Side dish, Miso soup, Dessert



写真はイメージです

うな重 Grilled eel over the rice

¥7,000

国産鰻を使用した、上質な鰻重をご賞味ください。

鰻重

Grilled eel over the rice

小鉢 サラダ 肝吸い 香の物

Side dish, Salad, Eel Liver Soup, Pickles

デザート

Dessert



写真はイメージです

※1日10食限定

※Limited to 10 meals per day

※うな重はご提供にお時間を頂戴しております。

※ This dish will take a little while to prepare

※料金には、消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

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