



DINING DINNER

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ギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報は、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

Yuzu sesame tofu Tiger prawn Ginger & fresh seaweed sauce

Tokyo beef & prosciutto with colorful kinpira
Fresh wasabi Dressing

Crab with citrus vinegar jelly Caviar Wakame seaweed Assorted vegetables

Soup Dish

Kuzu-coated pike conger

Junsai Myoga Udo Mitsuba Mashed plum Yuzu

Sashimi

Chilled spiny lobster Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce

Simmered Dish

Tender simmered abalone Winter melon Small potato

Pumpkin Eggplant Red manganji pepper

Main Dish

Japanese tenderloin steak Grilled vegetables

Polynesian sauce Salt

Salt-grilled blackthroat seaperch Grated lemon

Fried Dish

Deep-fried pike conger & sea urchin Asparagus Tempura dashi

Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

Dessert

Brown sugar espuma Sesame tuile

Fromage blanc Red beans soup with sweet sake

前菜

柚子胡麻豆腐 車海老 生海苔生姜鼈甲庵

東京ビーフの生ハムと彩金平
山わさび 牛蒡ドレッシング

毛蟹柑橘ジュレ掛け キャビア ワカメ 組み野菜

温物

鱧葛打ち

順菜 茗荷 独活 三つ葉 叩き梅 柚子

造り

小伊勢海老洗い 妻野菜一式 山葵醤油

煮物

鮑柔煮 冬瓜 小芋

丸南瓜 茄子 赤万願寺唐辛子

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜

ポリネシアンソース 塩

赤むつ塩焼 レモン卸し

天ぷら

鱧・雲丹包み揚げ アスパラ 天出汁

寿司

四貫盛り合わせ 味噌汁

デザート

黒糖エスプーマ 胡麻チュイル

フロマージュブランと甘酒の汁粉



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

Squash with sesame miso paste ohitashi

Simmered abalone Okra Myoga

Marinated lightly seared kelp-cured tilefish & pickled plum with peach flavor

Red onion Radish sprouts

Corn mousse

Corn Crab meat Salty kelp sauce

前菜

金糸瓜味噌胡麻浸し

煎り鮑 オクラ 茗荷

炙り甘鯛昆布〆と桃の梅マリネ

紫玉葱 貝割れ大根

玉蜀黍ムース

玉蜀黍 蟹身 塩昆布ソース

Soup Dish

Japanese pureed soup with fresh seaweed

Yuzu sesame tofu Tiger prawn Sea urchin

Junsai Kohlrabi

温物

生海苔摺り流し

柚子胡麻豆腐 車海老 雲丹

順菜 コールラビ

Sashimi

Parboiled pike conger & assorted sashimi

Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

鱧湯引きとお造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Chilled simmered vegetables

Tokyo beef prosciutto Winter melon Small potato

Yellow tomato Green garnish Chicken broth jelly

煮物

冷し炊き合わせ

東京ビーフ生ハム 冬瓜 茄子 小芋

黄トマト 青味 鶏出汁ジュレ

Main

Japanese sirloin steak Grilled vegetables Salt

Spiny lobster with spicy sauce

Red bell pepper Yellow bell pepper Asparagus Fried wantan

焼物

和牛ロースステーキ 焼野菜 塩

伊勢海老辛味ソース掛け

赤・黄パプリカ アスパラ 揚げワンタン

Vinegared Dish

Gazpacho sorbet Lightly pickled vegetables

Pickled rakkyo shalots Fried sweetfish with tofu skin Olive caviar

酢の物

ガスパチョソルベ 野菜の浅漬け

らっきょう 鮎東寺揚げ オリーブキャビア

Sushi

Mini chirashi sushi Chilled soba nodles vegetables kakiage tempura

寿司

ミニ散らし寿司 冷やし蕎麦 野菜搔き揚げ

Dessert

Brown sugar espuma Sesame tuile

Fromage blanc Red beans soup with sweet sake

デザート

黒糖エスプーマ 胡麻チュイル

フロマーージュブランと甘酒の汁粉



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

Pickled ginger espuma

ガリのエスプーマ

Ark clam Junsai Cucumber Red onion Myoga

鳥貝 順菜 胡瓜 紫玉葱 茗荷

Simmered abalone & okinawan spinach ohitashi Japanese yam

煎り鮑と金時草浸し 織長芋

Corn mousse

玉蜀黍ムース

Corn Crab meat Salty kelp sauce

玉蜀黍 蟹身 塩昆布ソース

Soup Dish

椀替り

Chilled edamame potage Savory mochi dumpling

冷製枝豆ポタージュ 香味白玉団子

Edamame Smoked scallop Olive caviar

枝豆 燻製帆立 オリーブキャビア

Sashimi

造り

Parboiled pike conger & assorted sashimi

鱧湯引きとお造り盛り合わせ

Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce Plum soy sauce

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

Lightly boiled eggplant with grated daikon radish

茄子釜揚げ煮卸し

Tiger prawn Squid Youngcorn

車海老 烏賊 ヤングコーン

Green garnish Grape sansho

青味 ぶどう山椒

Main

焼物

Grilled cutlassfish wrapped with asparagus and bacon

太刀魚アスパラベーコン巻き

Kinpira Tartar sauce Shreed chill pepper

敷き彩金平 タルタルソース 糸唐辛子

ted beef sirloin steak with teriyaki sauce Grilled vegetables

牛ローストたれ焼 焼野菜

Meal

食事

Mixed rice with dried tomato

ドライトマトの炊き込み御飯

Whitebait Onion Sesame Perilla leaf

しらす 玉葱 胡麻 大葉

Miso soup Japanese pickles

味噌汁 香の物

Dessert

デザート

Brown sugar espuma Sesame tuile

黒糖エスプーマ 胡麻チュイル

Fromage blanc Red beans soup with sweet sake

フロマージュブランと甘酒の汁粉



Sumire Kaiseki [純滯 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

Pacific octopus & okinawan spinach ohitashi

水蛸と金時草浸し

Japanese yam

織長芋

Pickled ginger espuma

ガリのエスプーマ

Ark clam Junsai Cucumber Red onion Myoga

鳥貝 順菜 胡瓜 紫玉葱 茗荷

Corn mousse

玉蜀黍ムース

Corn Crab meat Salty kelp sauce

玉蜀黍 蟹身 塩昆布ソース

Soup Dish

椀替り

Chilled edamame potage Savory mochi dumpling

冷製枝豆ポタージュ 香味白玉団子

Edamame Smoked scallop Olive caviar

枝豆 燻製帆立 オリーブキャビア

Sashimi

造り

3 kinds of sashimi

三種盛り合わせ

Assorted garnish vegetables Wasabi soy sauce Plum soy sauce

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

Lightly boiled eggplant with grated daikon radish

茄子釜揚げ煮卸し

Tiger prawn Squid Youngcorn

車海老 烏賊 ヤングコーン

Green garnish Grape sansho

青味 ぶどう山椒

Main

焼物

Japanese sirloin steak

和牛ロースステーキ

Grilled vegetables Salt

焼野菜 塩

Meal

食事

Mixed rice with dried tomato

ドライトマトの炊き込み御飯

Whitebait Onion Sesame Perilla leaf

しらす 玉葱 胡麻 大葉

Miso soup Japanese pickles

味噌汁 香の物

※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

Mango pudding Assorted fruits

マンゴープリン 添え果実



Appetizer [前菜]

本日の前菜2種 2 small appetizers of the day	¥1,800
本日の前菜3種 3 small appetizers of the day	¥2,400
ズワイ蟹と青菜のお浸し Blanched snow crab and greens	¥1,400

A la carte [一品料理]

■スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

造り5種盛り合わせ Assorted sashimi (5 types)	¥6,000
枝豆塩茹で Simmered edamame beans with salt	¥3,100
タラバ蟹と野菜のサラダ King crab and vegetables salad	¥3,500
お新香盛り合わせ Assorted pickles	¥2,400

真丈の吸物
Fish dumplings soup



¥1,800

イクラ柚香茶碗蒸し
Salmon roe "Chawan-mushi"
(Steamed egg custard) with yuzu flavor



¥3,000

鮪山掛け
Tuna with grated yam

¥2,500

■ 天婦羅盛り合わせ (海老3本・白身魚・野菜4種) Assorted Tempura (3 Shrimp・White fish・4 Vegetables)	¥4,500
(海老2本・白身魚・野菜2種) (2 Shrimp・White fish・2 Vegetables)	スモールポーション Small portion ¥3,100

野菜の天ぷら五種盛り合わせ
5 kinds of vegetables Tempura

¥3,600



Fish Dish [魚料理]

銀鱈の煮付け
Sweet soy-sauce simmered black-cod



¥3,800

鰯柚庵焼
Grilled flounder with yuzu flavor

¥2,800

Meat Dish [肉料理]

■ スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

■ 霧島豚フィレとんかつ
Pork fillet TONKATSU

¥3,600

スモールポーション
Small portion

¥2,500

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

¥3,000

■ 和牛肉豆腐
Simmered meat and tofu

¥3,600

スモールポーション
Small portion

¥2,500

■ 鶏塩こうじ漬け焼
Grilled chicken with salt koji

¥3,000

スモールポーション
Small portion

¥2,100

※ご提供までにお時間を頂戴しております
※Please allow time for delivery



Meal [食事]

■ スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

冷製稲庭うどん Cold Inaniwa udon		¥2,200
温製稲庭うどん Hot Inaniwa udon		¥2,400
ズワイ蟹玉子ぞうすい Crab & egg rice congee		¥2,400
食事セット (白飯・味噌汁・つけ物) Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)		¥1,500
■ ちらし寿司 (味噌汁) Chirashi sushi bowl (Miso soup)		¥6,800
	スモールポーション Small portion	¥4,700
寿司十貫 (味噌汁) Nigiri sushi 10 pieces (Miso soup)		¥11,000
■ カツ丼 (味噌汁・つけ物) TONKATSU rice bowl (Miso soup ・ Japanese pickles)		¥4,500
	スモールポーション Small portion	¥3,100

Dessert [デザート]

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits		¥3,060
スイーツプレート Sweets plate		¥2,600
氷菓子 Ice cream / Sherbet (2 scoops)		¥800
マンゴープリン Mango pudding		¥1,200
マスクメロン (1/6) Melon		¥2,800
フロマージュブランと甘酒の汁粉 Fromage blanc Red beans soup with sweet sake		¥1,800



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

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

本日の昆布締め
Today's kobujime
¥1,300

キングサーモン
King salmon
¥800

鰯
Horse mackerel
¥1,000

こはだ
Gizzard shad
¥800

蛸
Octopus
¥900

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

車海老
Tiger prawn
¥1,800

いか
Squid
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

玉子
Japanese omelet
¥700

いくら
Salmon roe
¥1,800

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

穴子
Conger eel
¥1,000

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

北寄貝
Surf clam
¥1,000



Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

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

新香巻
Japanese pickles 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

ベジタブル寿司 Vegetable sushi

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

大根
Japanese white radish
¥700

茗荷
Myoga
¥700

椎茸
Shiitake mushroom
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

かんぴょう巻
Dried gourd roll
¥700

ドライトマトとアボカドのハーフロール
Dry tomato and avocado half rolls
¥700



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