

## 味わいコース

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

3 kinds of appetizer

旬菜3種盛り合わせ

Chicken Breast / Salted

匠の大山鶏笹身塩焼き 山葵

Chicken Diaphragm with Chopped and flavored summer vegetables and herbs

匠の大山鶏はらみ塩焼き夏野菜「だし」添え

Grilled Corn

焼きとうもろこし

Chicken Wing / Salted

匠の大山鶏手羽先塩焼き

Grilled eel with cucumber in vinegar sauce

鰻ざく

Chicken and leek / Yakitori Sauce

匠の大山鶏もも葱間 タレ焼き

Chicken Meat Ball / Yakitori Sauce

比内地鶏つくねタレ焼き

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

Chicken soup and Japanese pickles

とりそばろ丼 / 鶏スープ・香の物

Dessert

デザート

※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,

焼き鳥  
**とり芝**

¥8,500

¥7,000

【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



## 夏の涼味と地鶏三種食べ比べコース

Seasonal 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

Steamed chicken and jellyfish with mustard soy sauce

蒸し鶏とくらげの芥子醤油仕立て

Grilled NAGOYA COCHIN Chicken Thigh, Breast / Salted

名古屋コーチン(愛知)もも肉・胸肉塩焼き

Crispy cheese salad

カリカリチーズサラダ

Grilled KUROSATUMA Chicken and leek, Breast/Salted

黒さつま鶏(鹿児島)葱間・胸肉塩焼き

Wagyu cold shabu shabu with Ponzu jelly

和牛冷しゃぶ ポン酢ジュレ

Grilled HINAI Chicken Thigh, 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

Desert

デザート



Seasonal Essence  
Summer Delights  
2026

## 夏の涼味と地鶏三種食べ比べコース 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

¥20,500

¥17,500

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 2025 / Vina Casa Silva / Colchagua Valley Chile 【110mℓ】

クール コースト ソーヴィニヨンブラン

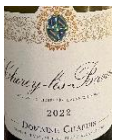
Chorey Les Beaune Blanc 2022 / Domaine Chapuis / France 【100mℓ】

ショレイレ ポーヌブラン

Red Wine

Château Bournac / Médoc / France 【100mℓ】

シャトー ブルナック



## 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 <small>1羽から僅か20gしか取れない希少部位です</small>	¥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	焼き鳥五種盛り合わせ Assorted 5 Pieces YAKITORI	¥2,800

### 地鶏 Brand selection chicken

比内地鶏(秋田)つくね HINAI Chicken meat ball	¥800	比内地鶏(秋田)つくね温玉添え HINAI Chicken meat ball with soft-boiled egg	¥900
比内地鶏(秋田)もも肉 HINAI Chicken Thigh	¥800		
名古屋コーチン(愛知)胸肉 NAGOYA COCHIN Chicken Breast	¥700	名古屋コーチン(愛知)もも肉 NAGOYA COCHIN Chicken Thigh	¥800
黒さつま鶏(鹿児島)胸肉 KUROSATSUMA Chicken Breast	¥800	黒さつま鶏(鹿児島)もも肉 KUROSATSUMA Chicken Thigh	¥900

### ～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

V 銀杏 Ginkgo Nut	¥500	V アスパラガス Asparagus	¥700
V トマト Tomato	¥500	V 甘長唐辛子 Sweet green peppers	¥600
V 長葱 Leek	¥500	V 長芋(醤油・味噌) Yam (Soy sauce or miso flavor)	¥500
V オクラ Okura	¥500	V 椎茸 Shiitake Mushroom	¥700
V ズッキーニ Zucchini	¥500	V エリンギ Eringi Mushroom	¥500
V 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 Tomato	¥1,000
焼きカマンベール Camembert	¥650
黒毛和牛網焼き 100g Grilled Japanese Wagyu beef 100g	¥7,500
黒毛和牛網焼き 150g Grilled Japanese Wagyu beef 150g	¥11,000
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.

## 逸品料理 A la carte menu

### とり芝おすすめメニュー Recommendation

V	1 枝豆塩茹で	¥1,200
	Boiled green soy beans	
V	2 焼きとうもろこし-half (塩・醤油)	¥1,200
	Grilled Corn (salt or soy sauce)	
	3 蒸し鶏とくらげの芥子醤油仕立て	¥1,500
	Steamed chicken and jellyfish with mustard soy sauce	
	4 和牛冷しゃぶ ポン酢ジュレ	¥2,800
	Wagyu cold shabu shabu with Ponzu jelly	
	5 ピリ辛こんにゃく	¥650
	Spicy konjac (Devil's tongue)	
	6 もずく酢落とし芋	¥650
	Vinegared mozuku seaweed	
	7 青菜のお浸し	¥650
	Boiled greens with soy sauce	
	8 自家製柚子大根	¥650
	Picled DAIKON radish	
	9 とり皮ポン酢	¥850
	Mix the boiled chicken skin with citrus juice and soy sauce	
V	10 冷やしトマト	¥1,000
	Sliced tomato	
V	11 野菜サラダ (スモールサイズ)	¥800
	Small Salad	
V	12 焼き茄子(二本)	¥1,000
	Grilled eggplant(2 pieces)	
	13 烏賊一夜干し	¥1,600
	Grilled dried squid	

※当店で、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。

	13 炙りエイヒレ	¥1,100
	Grilled ray fin	
	14 あぶりきつま揚げ	¥1,200
	Grilled deep fried ball of fish paste	
	15 あぶり枳尾油揚げ	¥1,000
	Grilled deep fried tofu	
	16 帆立貝の雲丹焼き	¥3,500
	Grilled scallop sea urchin	
	17 焼きトラバ蟹	¥5,000
	Grilled King crab	
	18 焼きトラバ蟹(大) 2本	¥10,000
	Grilled King crab (Big) 2 pieces	

### お食事 Rice

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

### デザート Dessert

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