

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

青菜の菊花浸し 松茸
紫芋豆腐 キャビア 山葵 美味出汁餡掛け
炙り帆立紅葉ソース掛け 飾り野菜
いちじく酒粕クリームチーズ バルサミコソース
からすみ大根
Boiled green vegetables, Matsutake
Purple sweet potato tofu, Caviar
Seared scallop with momiji sauce
Fig and sake lees cream cheese with balsamic sauce
Daikon radish with karasum

お椀 Soup

土瓶蒸し仕立て
松茸 鱧 いわい鶏もも肉 銀杏 紅葉麩 三つ葉 酢橘
Dobin-Mushi style
Matsutake mushroom, Pike conger eel, Chicken, Ginkgo nut

お造り Sashimi

国産伊勢海老湯洗い 鮪 縞鰯
Japanese spiny lobster, Tuna, Striped jack

合肴 Hot meal

甘鯛松茸包み蒸し
焼き雲丹 水菜 菊花餡 くこ 山葵
Steamed tilefish wrapped with matsutake mushroom
Grilled sea urchin, Mizuna greens, Chrysanthemum ankake sauce

焼物 Grilled dish

米沢牛照り焼き 鮑と松茸のフライ
焼き添え野菜 ライム
Yonezawa beef teriyaki, Fried abalone and matsutake mushroom, Grilled vegetables

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

カシスシャーベット 笠間産和栗のムース
柿 葡萄 石榴
Cassis sherbet and Kasama Japanese chestnut mousse, Persimmon, Grapes, Pomegranate

※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 ～秋薫る松茸～ 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

東京プリンスホテル開業62周年を記念した松茸尽くしの会席でございます。



前菜 Appetizer

青菜の菊花浸し 松茸
紫芋豆腐 キャビア 山葵 美味出汁餡掛け
炙り帆立紅葉ソース掛け 飾り野菜
いちじく酒粕クリームチーズ バルサミコソース
からすみ大根
Boiled green vegetables, Matsutake
Purple sweet potato tofu, Caviar
Seared scallop with momiji sauce
Fig and sake lees cream cheese with balsamic sauce
Daikon radish with karasumi

お椀 Soup

土瓶蒸し仕立て
松茸 鰻 いわい鶏もも肉 銀杏 紅葉麩 三つ葉 酢橘
Dobin-Mushi style
Matsutake mushroom, Pike conger eel, Chicken, Ginkgo nut

お造り Sashimi

国産伊勢海老湯洗い 鮪 縞鰯
Japanese spiny lobster, Tuna, Striped jack

合肴 Hot meal

甘鯛松茸包み蒸し
焼き雲丹 水菜 菊花餡 ぐに 山葵
Steamed tilefish wrapped with matsutake mushroom
Grilled sea urchin, Mizuna greens, Chrysanthemum ankake sauce

焼物 Grilled dish

米沢牛照り焼き 鮑と松茸のフライ
焼き添え野菜 ライム
Yonezawa beef teriyaki, Fried abalone and matsutake mushroom, Grilled vegetables

食事 Meal

松茸ご飯
赤出汁 香の物
Matsutake Mushroom Rice
Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

カシスシャーベット 笠間産和栗のムース
柿 葡萄 石榴
Cassis sherbet and Kasama Japanese chestnut mousse, Persimmon, Grapes, Pomegranate

※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 菊花
いちじく酒粕クリームチーズ バルサミコソース
紫芋豆腐 飾り野菜 山葵 美味出汁飴掛け
Boiled green vegetables
Fig and sake lees cream cheese with balsamic sauce
Purple sweet potato 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 サーモン明太マヨネーズ焼き
Grilled salmon with mentaiko mayonnaise
- ② 国産牛ステーキ 添え野菜
Grilled Japanese beef
- ③ 糸鰯 酒蒸し 菊花餡仕立て
Sake-steamed golden threadfin bream
- ④ 鮑バター醤油焼き
Grilled abalone soy sauce with butter
- ⑤ かます柚香焼き
Grilled barracuda with yuzu

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 鮭ごはん実山椒添え 赤出汁 香の物
Salmon rice with sansho pepper berries, Miso soup, Pickles
- 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
Tempura rice bowl with shrimp and eggplant, 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.