

和 食

清水

JAPANESE RESTAURANT SHIMIZU

牡丹会席

Peony Course

¥18,000

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

¥16,000



写真はイメージです

前菜 Appetizer

青菜と子持ち昆布のお浸し
引き上げ湯葉 キャビア 山葵 美味出汁餡掛け
ずわい蟹クラッカー揚げ 獅子唐 レモン
車海老艶煮 子持ち鮎甘露煮
揚げ銀杏松葉串打ち

Boiled green vegetables, Marinated kelp with herring roe
Fresh yuba, Caviar
Crispy fried snow crab, Shishito pepper, Lemon
Glazed kuruma prawn, Sweet soy-braised ayu sweetfish with roe
Deep-fried ginkgo nuts

お椀 Soup

白味噌仕立て
国産伊勢海老餅粉揚げ 柚子胡麻豆腐 椎茸 紅葉麩 柚子 壬生菜
White miso soup
Rice flour-fried Japanese spiny lobster, Yuzu sesame tofu

お造り Sashimi

紅葉鯛薄造り 鮪 はまち 甘海老
Sea bream, Tuna, Hamachi, Sweet shrimp

合肴 Hot meal

金目鯛煮つけ
里芋 牛蒡 人参 舞茸 針生姜 青味野菜
Soy-braised golden eye snapper
Taro, Burdock Root, Carrot, Maitake mushroom, Julienned ginger

焼物 Grilled dish

米沢牛ロース網焼き たらば蟹香味焼き
茄子 ルタバカ ブラウンマッシュルーム 栗蜜煮
Grilled Yonezawa beef loin, Aromatic grilled king crab

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 ～秋の恵み～ 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



前菜 Appetizer

青菜と子持ち昆布のお浸し
引き上げ湯葉 キャビア 山葵 美味出汁 餡掛け
ずわい蟹クラッカー揚げ 獅子唐 レモン
車海老艶煮 子持ち鮎甘露煮
揚げ銀杏松葉串打ち

Boiled green vegetables, Marinated kelp with herring roe
Fresh yuba, Caviar
Crispy fried snow crab, Shishito pepper, Lemon
Glazed kuruma prawn, Sweet soy-braised ayu sweetfish with roe
Deep-fried ginkgo nuts

お椀 Soup

白味噌仕立て
国産伊勢海老餅粉揚げ 柚子胡麻豆腐 椎茸 紅葉麩 柚子 壬生菜
white miso soup
Rice flour-fried Japanese spiny lobster, Yuzu sesame tofu

お造り Sashimi

紅葉鯛薄造り 鮪 はまち 甘海老
Sea bream, Tuna, Hamachi, Sweet shrimp

合肴 Hot meal

金目鯛煮つけ
里芋 牛蒡 人参 舞茸 針生姜 青味野菜
Soy-braised golden eye snapper
Taro, Burdock Root, Carrot, Maitake mushroom, Julienned ginger

焼物 Grilled dish

米沢牛ロース網焼き たらば蟹香味焼き
茄子 ルタバカ ブラウンマッシュルーム 栗蜜煮
Grilled Yonezawa beef loin, Aromatic grilled king crab

食事 Meal

いわい鶏もも肉と茸の炊き込みご飯
赤出汁 香の物
Seasoned rice with Iwai chicken thigh and mushrooms
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 白舞茸
サーモンマリネ 彩り野菜 ケッパー
柚子胡麻豆腐 飾り野菜 山葵 美味出汁 鰹掛け
Boiled green vegetables, White maitake mushroom
Marinated salmon with vegetables and capers
Yuzu 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 いわい鶏もも肉照り焼き
Teriyaki Iwai chicken thigh
- ② 国産牛ステーキ 添え野菜
Grilled Japanese beef
- ③ 糸揚げ鯛 柚香焼き
Yuzu-grilled threadfin bream
Sweet soy-braised pacific saur
- ④ 鮑バター醤油焼き
Grilled abalone soy sauce with butter
- ⑤ 鮫鰯の煮卸し 添え野菜
Simmered monkfish with grated daikon radish

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 うどん(冷・温)
Udon (Cold or Hot)
- ③ 握り寿司3貫 赤出汁
Sushi (3 pieces), Miso soup
- ④ 鰻ごはん 赤出汁 香の物
Steamed rice with eel, Miso soup, Pickles
- ⑤ 海老と茄子の天丼 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.