

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 Guacamole sauce

匠の大山鶏笹身 ワカモレソース

Chicken Hip Meat / Salted

匠の大山鶏ぼんじり塩焼き

Dried baby sardines salad

カリカリじゃこサラダ

Chicken Wing / Salted

匠の大山鶏手羽先塩焼き

Grilled Eggplant with miso

丸茄子田楽

Chicken and leek / Yakitori Sauce

匠の大山鶏もも葱間 タレ焼き

Chicken Diaphragm / Yakitori Sauce

匠の大山鶏はらみ タレ焼き

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

Chicken soup and Japanese pickles

とりそぼろ丼 / 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



北海道の恵み 焼き鳥コース

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

¥12,000

¥10,000

Grilled sardine with cheese, Mi-cuit scallop

根室七星の炙りチーズと帆立のミキューイ

NAKATSUNAI Chicken Wing with Leek / Salted

中札内田舎どり手羽先の葱鑄込み焼き

Grilled yellowtail cured with kelp

日高昆布メカジキの串焼き

Grilled potato with butter soy sauce

インカのめざめ バター醤油焼き

SAKURAHIME Chicken Breast, Thigh / Salted

桜姫 胸肉・もも肉塩焼き

Grilled bacon

北海道産ベーコン串焼き

Grilled Wine pork marinated in miso

余市ワインポーク味噌漬け炙り

NAKATSUNAI Chicken Meat ball / Yakitori Sauce

中札内田舎どりつくねタレ焼き

Miso ramen noodles

とり芝風 味噌ラーメン

Desert

デザート

北海道の恵み 焼き鳥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

¥20,000

¥17,000

Sparkling Wine

お食事に合わせてお楽しみください

Traditional Method Hokkaido Type M Rosé / Hokkaido Wine 【110ml】

トラディショナルメソッド北海道 Type M Rosé

White Wine

Ballon Orange 2025 / Domaine Raison 【110ml】

バローンオレンジ

HATSUYUKI Kerner 2025 / NIKI Hills 【100ml】

ハツユキ ケルナー

Red Wine

Tazaki Vineyard Pinot Noir 2019 / Hokkaido Wine 【100ml】

田崎ヴィンヤード ピノノワール

The Prince Park Tower Tokyo

2026.9.1 Tue. - 11.30 Mon.

北海道フェア
2026 Hokkaido Fair



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 1羽から僅か20gしか取れない希少部位です	¥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

The Prince Park Tower Tokyo
2026.9.1 Tue. - 11.30 Mon.

北海道フェア 北海道フェア おすすめ串焼き

中札内田舎どり(北海道)つくね NAKASATSUNAI Chicken meat ball	¥800	中札内田舎どり(北海道)つくね温玉添え NAKASATSUNAI Chicken meat ball with soft-boiled egg	¥900
桜姫(北海道)もも肉 SAKURAHIME Chicken Thigh	¥800	桜姫(北海道)胸肉 SAKURAHIME Chicken Breast	¥700
日高昆布メノ師の串焼き Grilled yellowtail cured with kelp		中札内田舎どり(北海道)手羽先の葱鑄込み NAKASATSUNAI Chicken Wing with Leek	¥1,000

～北海道銘柄鶏3種食べ比べセット～ ¥2,300

桜姫(北海道)もも肉・胸肉と中札内田舎どり(北海道)つくねの3本セットです。

Recommendation menu

「HOKKAIDO Chicken 3 Pieces set」

(SAKURAHIME Chicken Thigh, Breast, NAKASATSUNAI Chicken Meat ball,)



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 エリンギ Eringi Mushroom	¥500
V ズッキーニ Zucchini	¥500	V 茗荷(味噌) Mioga Ginger with miso	¥500
V インカのめざめ Potato	¥800	V 寅王椎茸 "TORAO" Shiitake Mushroom	¥900

串焼き、炙り焼き各種 Grilled dishes

アスパラガス黒豚巻き Pork Loin and Asparagus	¥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
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 dish.

※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

- | | |
|---|--------|
| 1 余市ワインポーク味噌漬け炙り
Grilled Wine Pork marinated in miso | ¥1,600 |
| 2 とり芝風 味噌ラーメン
Miso ramen noodles | ¥1,350 |
| 3 焼きタラバ蟹
Grilled King crab | ¥8,000 |
| 4 黒毛和牛網焼き 100g
Grilled Japanese Wagyu beef 100g | ¥7,500 |

- | | |
|---|------|
| 5 ピリ辛こんにゃく
Spicy konjac (Devil's tongue) | ¥650 |
| 6 もずく酢 落とし芋
Vinegared mozuku seaweed | ¥650 |
| 7 青菜のお浸し
Boiled greens with soy sauce | ¥650 |
| 8 自家製柚子大根
Picled DAIKON radish | ¥650 |
| 9 とり皮ポン酢
Mix the boiled chicken skin with citrus juice and soy sauce | ¥850 |

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| V 10 冷やしトマト
Sliced tomato | ¥1,000 |
| V 11 野菜サラダ (スモールサイズ)
Small Salad | ¥800 |

※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。

※Vegetarian menus are marked with a V.

- | | |
|---|--------|
| 12 焼き茄子(二本)
Grille eggplant(2 pieces) | ¥1,000 |
| 13 鳥賊一夜干し
Grilled dried squid | ¥1,600 |
| 14 あぶり枳尾油揚げ
Grilled deep fried tofu | ¥1,000 |
| 15 帆立貝の雲丹焼き
Grilled scallop sea urchin | ¥3,500 |

お食事 Rice

- | | |
|--|--------|
| 16 那須御養卵の親子丼 (鶏スープ・香の物)
OYAKO-DON (Eggs and chicken rice bowl), chicken soup and pickles | ¥1,350 |
| 17 とりそばろ丼 (鶏スープ・香の物)
TORI-SOBORO-DON (Ground chicken meat and egg bowl), chicken soup and pickles | ¥1,300 |
| 18 焼きおにぎり (鶏スープ・香の物)
YAKI-ONIGIRI(Grilled rice ball with soy sauce), chicken soup and pickles | ¥1,200 |
| 19 食事セット (御飯・鶏スープ・香の物)
Rice set (Steamed rice, chicken soup, and pickles) | ¥900 |
| 20 自家製鶏スープ
Chicken soup | ¥450 |

デザート Dessert

- | | |
|----------------------------|------|
| 21 本日のシャーベット
Sherbet | ¥700 |
| 22 本日のアイスクリーム
Ice cream | ¥700 |