



# Anniversary Plan

## 食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断での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ゲンの微量混入を完全に防止することができません。
- 2.当社のアレルギー情報（特定原材料7品目）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。

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。

会員料金と各種割引の併用はいたしかねます。

## Food Allergy Response Policy

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquets facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials 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 seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 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 (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

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.

Rates cannot be combined with various discounts.



## MIYABI Plan [ MIYABI プラン ]

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥35,000

会員料金 MEMBER Price ¥32,500

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with other discounts.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付

※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea

Appetizer	前菜
Snapper & Rape Blossoms flavored with Kelp Irizake Seasoning	天然鯛と菜の花の昆布押し 煎り酒
Mustard Vinegar-Miso Dressing Tuna Scallops Snow Crab Firefly Squid Urui Vegetables Peppercorns	芥子酢味噌和え 鮪 帆立貝 ズワイ蟹 蛸烏賊 うるい ぶどう山椒
Hot Dish	温物
Braised Mixed Vegetables Abalone Octopus Bamboo Shoots Butterbur Daikon Radish Mitsuba Leaves	焼き合わせ 鮑 飯蛸 筍 蒟 大根 根三ツ葉
Sashimi	造り
Japanese Spiny Lobster Plum Soy-Sauce	国産伊勢海老氷じめ 梅肉醤油
Simmered Dish	煮物
Steamed Rockfish & Grated Turnip in Thick Broth Yuzu Citrus Wasabi Ginan Sauce	目張蕪ら蒸し 柚子 山葵 銀鮓
Main	焼物
Kagoshima Beef Fillet Steak Grilled Vegetables Polynesian Sauce Salt Lemon	鹿児島牛フィレ肉ステーキ 焼野菜 ポリネシアンソース 塩 レモン
Fried Dish	揚物
Deep-Fried Sakura Shrimps & Onions Broad Beans Tendashi Sauce	桜海老と新玉葱搔き揚げ 天豆 天出汁
Sushi	食事
Nigiri Sushi (4 Pieces) Miso Soup	握り寿司四貫 味噌汁
Dessert	デザート
Tiramisu	ティラミス
Assorted Fruit	果実盛り合わせ



## KOTOBUKI Plan [ KOTOBUKI プラン ]

料金 Price ¥28,000  
会員料金 MEMBER Price ¥26,000

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

Appetizer	前菜
Blanched Mustard Leaves with Mussels & Wasabi Seaweed Strips Shaved Fish Cake	つぶ貝と小松菜の山葵浸し ちぎり海苔 削りかまぼこ
Boiled Rape Blossoms & Red Radish with Kelp Irizake Seasoning	菜の花と赤大根の昆布じめ 煎り酒
Citrus-Marinated Mozuku Seaweed Smoked Salmon Red Onion Bell Pepper Black Pepper	水雲柚子マリネ スモークサーモン 紫玉葱 パプリカ ブラックペッパー
Hot Dish	温物
Steamed Egg-Custard of Porcini Mushrooms & Onion Bamboo Shoots Chicken Urui Vegetables Fried Shallots Japanese mustard Thick Sauce	ポルチーニとオニオンの茶碗蒸し 筍 鶏もも肉 うるい ヨウツォンスー 和芥子 銀餡
Sashimi	造り
4 Kinds of Sashimi Wasabi Soy-Sauce Plum Soy-Sauce	四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油
Simmered Dish	煮物
Soft Boiled Abalone & Black Cod Simmered in Sweet Soy-Sauce Sea-Urchin Mitsuba Leaves Peppercorns	鮑柔煮と銀鱈煮付け 生雲丹 根三ツ葉 ぶどう山椒
Main	焼物
Kagoshima Beef Loin Steak Grilled Horseradish Sauce Salt Lemon Grilled Sazae Shellfish Butterbur Flowers	鹿児島牛ロースステーキ 焼野菜 ホースラディッシュソース 塩 レモン 栄螺つば焼 露のとう
Sushi	食事
3 Pieces of Sushi Oedo-Style Sweet Miso	寿司三貫盛り合わせ 大江戸甘味噌汁
Dessert	デザート
Tiramisu Coffee Jelly Milk Tapioca Assorted Fruits	ティラミス コーヒーゼリー ミルクタピオカ フルーツ盛り合わせ

蒼天

SOUTEN

WASHOKU

Contemporary Japanese Dining

## IWAI Plan [ IWAI プラン ]

料金 Price ¥23,000

会員料金 MEMBER Price ¥21,500

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付

※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

### Appetizer

Spinach Blanched in Matcha Green Tea  
Mussels Mini Rice Crackers Shaved Fish Cake

Boiled Rape Blossoms & Red Radish with Kelp  
Irizake Seasoning

Citrus-Marinated Mozuku Seaweed  
Smoked Salmon Red Onion  
Bell Pepper Black Pepper

### Soup Dish

Aromatic Dumplings  
Dried Scallops Shiitake Mushrooms Fish Flakes  
bamboo Shoots Seaweed Snow Crab Yuzu Citrus

### Sashimi

4 Kinds of Sashimi Wasabi Soy-Sauce Plum Soy-Sauce

### Simmered Dish

Tender-Boiled Pork & Vinegar Tomochi Sauce  
Deep Fried Abalone Mitsuba Leaves  
Tomato Leek Peppercorns

### Main

Cherry-Chip Smoked Duck with Honey Glaze  
Milanese Meatballs New Potato Salad  
Cashew Nuts Basil Sauce Coleslaw Grilled Vegetables

### Fried Dish

Deep-Fried Sakura Shrimps & Onions & Tenzu  
Salt

### Rice

Rice containing Snapper & Plum  
Chicken Cartilage Tea Powder  
Oedo-Style Sweet Miso Soup Pickles

### Dessert

Tiramisu Coffee Jelly Milk Tapioca

Assorted Fruits

### 前菜

法蓮草の抹茶お浸し  
つぶ貝 あられ 削りかまぼこ

菜の花と赤大根の昆布じめ  
煎り酒

水雲柚子マリネ  
スモークサーモン 紫玉葱  
パプリカ ブラックペッパー

### 温物

香り真丈  
干し貝柱 どんこ椎茸 鯉節  
筍 若布 焼目ズワイ蟹 柚子

### 造り

四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

### 煮物

黒酢と豚柔煮 友地ソース掛け  
鮑立田揚 根三ツ葉  
トマト 織葱 ぶどう山椒

### 焼物

合鴨ロースサクラチップ燻製はちみつ焼  
モンデギーリ 新じゃが芋サラダモンブラン  
カシューナッツ バジルソース コールスロー 焼野菜

### 揚物

桜海老と新玉葱と天豆の搔き揚げ  
塩

### 食事

鯛梅ご飯  
鶏なんこつ お茶粉  
大江戸甘味噌汁 つけ物

### デザート

ティラミス コーヒーゼリー ミルクタピオカ

フルーツ盛り合わせ



※ランチ限定メニュー  
※Lunch only menu

## FUKU Plan [ FUKU プラン ]

料金 Price ¥18,000

会員料金 MEMBER Price ¥16,800

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

### Appetizer

Blanched Mustard Leaves with Mussels & Wasabi  
Seaweed Strips Shaved Fish Cake  
Bean Curd Smoked Salmon  
Okra & Plum Sauce  
Bocconcini Cheese Balls & Japanese Pickles  
Tomato Prosciutto Peppercorns Olive Oil

### Soup Dish

Sweet Potato Potage  
Boiled Reef Squid New Onions Green Peas Carrots

### Sashimi

3 Kinds of Sashimi  
Wasabi Soy-Sauce Plum Soy-Sauce

### Simmered Dish

Braised Mixed Vegetables  
Herring Octopus Daikon Radish  
Fried Tofu Butterbur Mitsuba Leaves  
Wheat Gluten Karashi Mustard

### Main

Wagyu Beef Steak Grilled Vegetables  
Horseradish sauce Celery-Salt Lemon

### Rice

Rice containing Snapper & Plum  
Chicken Cartilage Tea Powder  
Oedo-Style Sweet Miso Soup Pickles  
※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

### Dessert

Banana Pudding  
Crepe Coffee Jelly Whipped Cream  
Chocolate Sauce

Fruits

### 前菜

つぶ貝と小松菜の山葵浸し  
ちぎり海苔 削りかまぼこ  
湯葉豆腐 スモークサーモン  
オクラ梅ソース

ボッコンチーニと奈良漬け  
トマト プロシュート ぶどう山椒 オリーブオイル

### 温物

さつまいもポタージュ  
青利烏賊くず打ち 新玉葱 グリンピース 人参

### 造り

三種盛り合わせ  
山葵醤油 梅肉醤油

### 煮物

焚き合わせ  
鯿 蛸 大根  
がんも 蒟 根三ツ葉  
桜麩 和芥子

### 焼物

和牛ステーキ 焼野菜  
ホースラディッシュソース セロリソルト レモン

### 食事

鯛梅ご飯  
鶏なんこつ お茶粉  
大江戸甘味噌汁 つけ物  
※プラス1500円で寿司3貫へ変更

### デザート

バナナプリン  
クレープ コーヒーゼリー ホイップクリーム  
チョコソース

フルーツ添え