



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. 当社のアレルゲン情報（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。

会員料金は他の特典・優待と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.

Member price 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

会員料金は他の特典・優待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

Appetizer

Sakura shrimps with blanched mitsuba leaves & seaweed
Rice cracker

Steamed egg custard with abalone & salmon roe
Yuzu citrus

前菜

桜海老と根三ツ葉の海苔浸し
あられ

鮑とイクラの小茶碗蒸し
柚子

Hot Dish

White potato dumplings
Roasted in tomato sauce Sakura wheat-gluten
Rape blossoms Grilled onion
Starchy sauce Black pepper

温物

新じゃがいも白玉揚まんじゅう
合鴨ローストトマト煮 桜麩
菜の花 焼葱
べっこう餡 黒胡椒

Sashimi

3 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

三種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Spiny lobster stew
Green asparagus Fresh onion Mushroom
Japanese pepper

煮物

伊勢海老治部煮
グリーンアスパラガス 新玉葱 木の子
ぶどう山椒

Main

Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables
Horseradish sauce Ponzu sauce Salt

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース ポン酢 塩

Fried Dish

Mixed tempura of white fish & mitsuba leaves Sakura salt

揚げ物

白魚と蒟の臺の搔き揚げ天ぷら 桜塩

Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

寿司

寿司四貫盛り合わせ 味噌汁

Dessert

Wasanbon tiramisu Assorted fruits

デザート

和三盆ティラミス 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

会員料金は他の特典・優待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
Sakura shrimps with blanched mitsuba leaves & seaweed Rice cracker	桜海老と根三ツ葉の海苔浸し あられ
Potato mousse Smoked scallop Pink pepper Butter bekko-an sauce	じゃが芋ムース 帆立貝燻製 ピンクペッパー バターべっこう餡
Sea bream marinated in miso and wasabi Sea asparagus Tomato Onion Yellow bell pepper	天然鯛味噌山葵マリネ シーアスパラ トマト 玉葱 黄パプリカ
Hot Dish	温物
Dumpling soup flavored with green tea Fresh ginger Sakura soba noodles Snow crab Deep fried wild tree-buds	抹茶真丈桜吸 新生姜 さくらそば ずわい蟹 たらの芽黄味揚げ
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
Black cod simmered with kelp tea & grated radish Green asparagus Eggplant Bamboo shoot Japanese parsley Yuzu citrus	銀鱈昆布茶煮卸し グリーンアスパラガス 長茄子 筍 芹 柚子
Main	焼物
Japanese beef sirloin steak Grilled vegetables Horseradish sauce Salt	和牛ロースステーキ 焼野菜 ホースラディッシュソース 塩
Grilled Sazae (Turban-Shellfish) Garlic Semi-dried tomato Udo Cheese	栄螺つぼ焼き アヒージョ セミドライトマト うど チーズ
Fried Dish	揚げ物
Mixed tempura of white fish & mitsuba leaves Sakura salt	白魚と三ツ葉の搔き揚げ 桜塩
Sushi	寿司
3 pieces of sushi Miso soup	寿司三貫 大江戸甘味噌汁
Dessert	デザート
Wasanbon tiramisu Kiwi Matcha Assorted fruits	和三盆ティラミス キウイ 抹茶 果実盛り合わせ



IWAI Plan [IWAI プラン]

料金 Price ¥23,000

会員料金 MEMBER Price ¥21,500

会員料金は他の特典・優待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

Sakura shrimps with blanched mitsuba leaves & seaweed
Rice cracker
Potato mousse Smoked scallop
Pink pepper Butter bekko-an sauce
Firefly squid with sweet miso sauce
Konnyaku root vegetable Fava bean Tomato Scallion

前菜

桜海老と根三ツ葉の海苔浸し
あられ
じゃが芋ムース 帆立貝燻製
ピンクペッパー バターべっこう餡
蛸烏賊辛子酢味噌
刺身蒟蒻 天豆 トマト 分葱

Hot Dish

Dumpling soup flavored with green tea
Fresh ginger Sakura soba noodles
Snow crab Deep fried wild tree-buds

温物

抹茶真丈桜吸
新生姜 さくらそば
ずわい蟹 たらの芽黄味揚げ

Sashimi

4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

Beef stew Deep-fried tofu Carrot Fresh onion
Green asparagus Japanese parsley Japanese pepper

煮物

牛治部煮 厚揚げ豆腐 人参 新玉葱
グリーンアスパラガス 芹 ぶどう山椒

Main

Spanish mackerel with sakura fish flakes
Shrimp Zucchini Burdock Young corn
Turnip Shiitake mushroom Abalone
Butterbur-miso sauce

焼物

鰯さくらでんぶ焼き
海老 ブッキーニ ごぼう ヤングコーン
蕪 椎茸 鮑
鰯味噌ソース

Vinegared Dish

Okinawan mozuku seaweed, marinated in vinegar
Sakura pickles Yellow tomato
Cucumber Nameko mushrooms Ginger soup

酢の物

沖縄水雲酢
桜漬け 黄トマト
胡瓜 滑子 生姜汁

Meal

Mixed rice & bamboo shoots, flavored with kelp tea
Clams simmered in ginger & soy sauce Perilla seeds
Miso soup Japanese pickles

食事

竹の子昆布茶炊き込みご飯
浅利佃煮 しその実
味噌汁 つけ物

Dessert

Strawberry almond jelly Assorted fruits

デザート

苺の杏仁豆腐 果実盛り合わせ



※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

会員料金は他の特典・優待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

Japanese parsley with sesame
Plum-flavored yuba bean curd

Potato mousse Smoked scallop
Pink pepper Butter bekko-an sauce

Fried salmon in vinegar marinade
Sea asparagus Onion Bell pepper

前菜

芹胡麻和え
梅香引き上げ湯葉

じゃが芋ムース 帆立貝燻製
ピンクペッパー バターべっこう餡

サーモン南蛮漬け
シーアスパラ 玉葱 パプリカ

Hot Dish

Burdock potage Turnip sauce
Fresh onion Carrot Green peas Chicken
Taro Sakura shrimps Pasta

温物

牛蒡ポタージュ 蕪ソース
新玉葱 人参 グリーンピース 鶏もも
里芋 桜海老 パスタ

Sashimi

3 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

三種盛り合わせ 山葵醤油 フレンチドレッシング

Simmered Dish

Black cod simmered with grated radish
Green asparagus Eggplant Bamboo shoot
Japanese parsley Yuzu citrus

煮物

銀鱈煮卸し
グリーンアスパラガス 長茄子 筍
芹 柚子

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Horseradish sauce Salt

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース 塩

Meal

Mixed rice & bamboo shoots, flavored with kelp tea
Clams simmered in ginger & soy sauce Perilla seeds
Miso soup Japanese pickles

食事

竹の子昆布茶炊き込みご飯
浅利佃煮 しその実
味噌汁 つけ物

※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

Strawberry almond jelly Assorted fruits

デザート

苺の杏仁豆腐 果実盛り合わせ