



# Anniversary Plan

## 食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、  
8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。  
8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、8品目以外の対応はいたしかねます。  
以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断で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。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

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

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens 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 eight allergens. Guests are asked to acknowledge statements 1–4 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 is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

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 ashitaba leaves & seaweed  
Rice cracker

Steamed egg custard with abalone & salmon roe  
Yuzu citrus

### 前菜

桜海老と明日葉の海苔浸し  
あられ

鮑とイクラの小茶碗蒸し  
柚子

### Hot Dish

White potato dumplings  
Roasted duck in tomato sauce Sakura wheat-gluten  
Canola flower 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

Japanese local 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 & Butterbur sprout 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

Sakura shrimps with blanched ashitaba leaves & seaweed  
Rice cracker

Potato mousse Smoked scallop  
Pink pepper Butter bekko-an sauce

Sea bream marinated in miso and wasabi  
Sea asparagus Tomato Onion Yellow bell pepper

### Hot Dish

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

### Sashimi

4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

### Simmered Dish

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

### Main

Japanese beef sirloin steak Grilled vegetables  
Horseradish sauce Salt

Grilled Sazae (Turban-Shellfish) Garlic  
Semi-dried tomato Udo Cheese

### Fried Dish

Mixed tempura of white fish & mitsuba leaves Sakura salt

### Sushi

3 pieces of sushi Miso soup

### Dessert

Wasanbon tiramisu Kiwi Matcha  
Assorted fruits

### 前菜

桜海老と明日葉の海苔浸し  
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

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

### 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

### 造り

四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

### 煮物

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

### 焼物

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

栄螺つぼ焼き アヒージョ  
セミドライトマト うど チーズ

### 揚げ物

白魚とミツ葉の搔き揚げ 桜塩

### 寿司

寿司三貫 大江戸甘味噌汁

### デザート

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 ashitaba 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

桜海老と明日葉の海苔浸し  
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

螢烏賊辛子酢味噌  
刺身蒟蒻 天豆 トマト 分葱

### Hot Dish

Fish 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

Japanese local 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 milk pudding 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 milk pudding Assorted fruits

### デザート

苺の杏仁豆腐 果実盛り合わせ