



Private Room

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。

SEIBU PRINCE CLUB 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.

SEIBU PRINCE CLUB rates cannot be combined with various discounts.



Soara Kaiseki [蒼煌KAISEKI]

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥30,000

会員料金 MEMBER Price ¥28,000

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 other discounts.

| 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 Mitsuha Leaves | 焚き合わせ 鮑 飯蛸 筍 落 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 |



Souten Kaiseki [蒼天KAISEKI]

料金 Price ¥22,500

会員料金 MEMBER Price ¥21,000

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.

Appetizer

Blanched Mustard Leaves with Mussels & Wasabi
Seaweed Strips Shaved Fish Cake

Boiled Rape Blossoms & Red Radish with Kelp
Irizake Seasoning

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

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

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

Hot Dish

Steamed Egg-Custard of Porcini Mushrooms & Onion
Bamboo Shoots Chicken
Urui Vegetables Fried Shallots
Japanese mustard Thick Sauce

温物

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

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

Soft Boiled Abalone & Black Cod Simmered in Sweet Soy-Sauce
Sea-Urchin Mitsuba Leaves Peppercorns

煮物

鮑柔煮と銀鱈煮付け
生雲丹 根三ツ葉 ぶどう山椒

Main

Kagoshima Beef Loin Steak Grilled
Horseradish Sauce Salt Lemon
Grilled Sazae Shellfish Butterbur Flowers

焼物

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

3 Pieces of Sushi Oedo-Style Sweet Miso

食事

寿司三貫盛り合わせ 大江戸甘味噌汁

Dessert

Tiramisu Coffee Jelly Milk Tapioca
Assorted Fruits

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



Ginsai Kaiseki [銀彩 KAISEKI]

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.

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 鰹節
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 焼野菜添え

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