



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。

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.



Sumire Kaiseki [純滯 KAISEKI]

料金 Price ¥14,000

会員料金 MEMBER Price ¥13,000

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

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 落 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



Ruon Kaiseki [流韻 KAISEKI]

料金 Price ¥10,000
会員料金 MEMBER Price ¥9,300

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 Green Tea Mussels
Mini Rice Crackers Shaved Fish Cake

Bean-Curd Smoked Salmon
Okra & Plum Sauce

Bocconcini Cheese Balls & Japanese Pickles
Tomato Prosciutto Peppercorns Olive Oil

Hot Dish

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

Sashimi

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

Simmered Dish

Deep-Fried Rock Fish in Soup Stock
with oyster-chicken sauce
Vegetables Mitsuba Leaves Poached Egg
Fried Noodles Ponzu Sauce

Main

Savory Grilled Chicken with Tuna Sauce
Milanese Meatballs New Onions
Wild Vegetable Sprouts Red Radish
Green Asparagus Firefly Squid
Cauliflower Tomato

Rice

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

Dessert

Blueberry Almond jelly
Sour cream Orange peel Berry

Fruits

前菜

法蓮草の抹茶お浸し つづ貝
あられ 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

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

造り

三種盛り合わせ
山葵醤油 梅肉醤油

煮物

目張の揚げ出汁
オイスターととりのソース掛け
色目野菜 根三ツ葉 温玉
揚げ麺 ポン酢

焼物

大山鶏塩こうじ漬け焼きとツナソース
モンデギーリ 新玉葱
櫛の芽 赤蕪
グリーンアスパラガス 蛸烏賊
カリフラワー トマト

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

ブルーベリー杏仁豆腐
サワークリーム オレンジピール ベリー

フルーツ添え



Set Menu [御膳]

料金 Price ¥8,500
会員料金 MEMBER Price ¥8,200

Appetizer 先付

※Please choose from below

※下記よりお選びください

Eel set

うなぎ御膳



Steak set

ステーキ御膳



Sashimi set

海鮮御膳



Soup

吸物

Dessert

デザート

※ディナーメニューはランチでもお召し上がりいただけます。