

石焼会席“富士”
Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先 付 Appetizers

鮎うるか和え 三つ葉 蓮芋 蒟蒻 最中

Sweetfish dressed with salted sweetfish guts, lotus stem, konjac, crisp wafer, garnish

温 物 Warm dish

玉蜀黍豆腐 海老芝煮 楓麩 銀餡 青味 山葵

Corn tofu, simmered shrimp in seasoned soy sauce, wheat gluten, starch sauce, garnish, wasabi

石 焼 Barbecue

本日の魚 帆立 烏賊
国産牛ロース焼きしゃぶ
国産豚ロース
牛つくね
諸胡瓜 谷中生姜

おくら ヤングコーン しろ菜 分葱
バーベキューソース 諸味噌 染卸し 岩塩

Piece of fish of the day, scallop, squid

Japanese beef loin

Japanese pork loin

Homemade meatball

Cucumber, Yanaka ginger

Okra, young corn, Chinese cabbage, welsh onion

Barbecue sauce, unrefined miso, grated radish, rock salt

箸休め Small dish

蓴菜 水雲 茗荷 生姜

Water shield, mozuku seaweed, myoga ginger, ginger

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供

香の物 赤出汁

Rice with garnish

Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

和菓子 本日のもの

Japanese confection, dessert of the day

石焼会席“蛍石”

Stone-grilled Kaiseki “HOTARUISHI”

先付 Starter

蛍イカ沖漬け 長芋 花穂

Simmered firefly squid seasoned with soy sauce, yam, perilla stem

前菜 Appetizers

玉蜀黍豆腐 いくら 山葵

谷中生姜 諸味噌 枝豆

蓴菜 水雲 茗荷 生姜

Corn tofu, salmon roe, wasabi

Yanaka ginger, unrefined miso, green soybean

Water shield, mozuku seaweed, myoga ginger, ginger

造り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

中皿 Simmered dish

合鴨ロース煮 辛子 獅子唐焼浸し パッションフルーツ

Simmered duck loin, mustard, roasted sweet green pepper seasoned with stock, passionfruit

海鮮焼 Barbecue

本日の白身魚 車海老

Whitefish, shrimp

石焼 Barbecue

佐賀牛ロース 40g

国産牛フィレ 40g

国産豚ロース

野菜三種盛り

バーベキューソース 唐辛子味噌 染卸し 岩塩

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Japanese beef filet 40g

Japanese pork loin

Three kinds of vegetables

Barbecue sauce, red pepper miso, grated radish, rock salt

食事 Rice

白御飯 御飯のお供

香の物 赤出汁

Rice with garnish

Pickled vegetables, miso soup

甘味 Dessert

和菓子 本日のもの

Japanese confection, dessert of the day

11,600

石焼会席“流蛍光”

Stone-grilled Kaiseki“RYUKEIKOU”

先 付 Starter

蛍イカ沖漬け 長芋 花穂

Simmered firefly squid seasoned with soy sauce, yam, perilla stem

前 菜 Appetizers

栄螺有馬煮 唐墨大根

鮎風干しうるか和え

谷中生姜 諸味噌 枝豆

Simmered turban shell and Japanese pepper seasoned soy sauce, dried mullet roe with white radish
Dried sweetfish dressed with salted sweetfish guts
Yanaka ginger, unrefined miso, green soybeans

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

蒸 物 Steamed dish

佐賀牛蒸しゃぶ

巻野菜 絹豆腐 胡麻酢 青葱 赤卸し

Steamed Saga “Kuroge-Wagyu” beef
Rolled vegetables, tofu, sesame vinegar, green onion, grated radish

海鮮焼 Barbecue

伊勢海老 帆立 本日の白身魚

Japanese lobster, scallop, whitefish

石 焼 Barbecue

佐賀牛ロース 40g

佐賀牛フィレ 40g

野菜三種盛り

バーベキューソース 唐辛子味噌 染卸し 岩塩

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Saga “Kuroge-Wagyu” beef filet 40g

Three kinds of vegetables

Barbecue sauce, red pepper miso, grated radish, rock salt

食 事 Noodles

煮穴子天蕎麦 葱 山葵 海苔

Soba noodles topped with deep-fried conger eel
Green onion, wasabi, seaweed

甘 味 Dessert

水菓子三種

Three kinds of fruits

15,300

石焼会席“源氏螢”

Stone-grilled Kaiseki “GENJIHOTARU”

先 付 Starter

螢イカ沖漬け 長芋 花穂

Simmered firefly squid in seasoned soy sauce, yam, perilla stem

前 菜 Appetizers

栄螺有馬煮 唐墨大根

鮎風干しうるか和え

谷中生姜 諸味噌 枝豆

Simmered turban shell and Japanese pepper seasoned soy sauce, dried mullet roe with white radish
Dried sweetfish dressed with salted sweetfish guts
Yanaka ginger, unrefined miso, green soybeans

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

蒸 物 Steamed dish

佐賀牛蒸しゃぶ

巻野菜 絹豆腐 胡麻酢 青葱 赤卸し

Steamed Saga “Kuroge-Wagyu” beef
Rolled vegetables, tofu, sesame vinegar, green onion, grated radish

海鮮焼 Barbecue

伊勢海老 帆立 本日の白身魚

Japanese lobster, scallop, white fish

石 焼 Barbecue

佐賀牛シャトーブリアン 40g

佐賀牛ロース 40g

野菜三種盛り

バーベキューソース 唐辛子味噌 染卸し 岩塩

Saga “Kuroge-Wagyu” chateaubrian 40g

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Barbecue sauce, red pepper miso, grated radish, rock salt

食 事 Noodles

煮穴子天蕎麦 葱 山葵 海苔

Soba noodles topped with deep-fried conger eel
Green onion, wasabi, seaweed

甘 味 Dessert

水菓子三種 和菓子

Three kinds of fruits, Japanese confection

海の幸石焼会席“渚”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “NAGISA”

先 付 Appetizers

鮎うるか和え 三つ葉 蓮芋 蒟蒻 最中

Sweetfish dressed with salted sweetfish guts, lotus stem, konjac, crisp wafer, garnish

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi

温 物 Warm dish

玉蜀黍豆腐 海老芝煮 楓麩 銀飴 青味 山葵

Corn tofu, simmered shrimp in seasoned soy sauce, wheat gluten, starch sauce, garnish, wasabi

石 焼 Barbecue

伊勢海老 ずわい蟹

白身魚 車海老

帆立 烏賊

野菜三種盛り

バーベキューソース 唐辛子味噌 染卸し 岩塩

Japanese lobster, queen crab

Whitefish, prawn

Scallop, squid

Three kinds of vegetables

Barbecue sauce, red pepper miso, grated radish, rock salt

箸 休 め Salad

吉四六海苔とちりめんのサラダ

Assorted vegetable salad, seaweed, dried young sardines

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供

香の物 赤出汁

Rice with garnish

Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

本日のもの

Dessert of the day

11,600

海の幸石焼会席“潮”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “USHIO”

先 付 Appetizers

鮎うるか和え 三つ葉 蓮芋 蒟蒻 最中

Sweetfish dressed with salted sweetfish guts, lotus stem, konjac, crisp wafer, garnish

造 り Sashimi

本日の三種盛り あしらい

Three kinds of sashimi

温 物 Warm dish

玉蜀黍豆腐 海老芝煮 楓麩 銀飴 青味 山葵

Corn tofu, simmered shrimp in seasoned soy sauce, wheat gluten, starch sauce, garnish, wasabi

石 焼 Barbecue

伊勢海老

鮑 白身魚

車海老 帆立 烏賊

野菜三種盛り

バーベキューソース 唐辛子味噌 染卸し 岩塩

Japanese lobster

Abalone, whitefish,

Prawn, scallop, squid

Three kinds of vegetables

Barbecue sauce, red pepper miso, grated radish, rock salt

箸 休 め Salad

吉四六海苔とちりめんのサラダ

Assorted vegetable salad, seaweed, dried young sardines

食 事 Rice

煮穴子天蕎麦 葱 山葵 海苔

Soba noodles topped with deep-fried conger eel

Green onion, wasabi, seaweed

甘 味 Dessert

水菓子三種 和菓子

Three kinds of fruits, Japanese confection

15,300

茶釜料理

～椿油のオイルフォンデュ～

CHA-GAMA (Oil Fondue)

2日前迄の予約制でございます。

Reservations for this menu should be placed 2 days in advance.

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Three kinds of appetizers

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi

材 料 Chagama

伊勢海老 鯛 帆立

黒毛和牛ロース 40g

椎茸つくね鑄込み 茸豚ロース巻き

野菜三種盛り

Lobster, sea bream, scallop

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Shiitake mushroom stuffed with minced beef

Pork-rolled eryngii mushroom

Three kinds of vegetables

箸 休 め Salad

吉四六海苔のサラダ

Assorted vegetable salad, seaweed

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供

香の物 赤出汁

Rice with garnish

Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

アイスクリーム

ホテル椿山荘東京饅頭

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun

13,900

茶釜料理

～椿油のオイルフォンデュ～

CHA-GAMA (Oil Fondue)

※2日前迄の予約制でございます。

Reservations for this menu should be placed 2 days in advance.

前 菜 Appetizers

本日の五種盛り

Five kinds of appetizers

造 り Sashimi

本日の三種盛り あしらい

Three kinds of sashimi

材 料 Chagama

伊勢海老変わり揚げ 鯛獅子唐巻き 東寺揚げ 鮑衣揚げ

黒毛和牛ロース 40g

黒毛和牛フィレ 40g

椎茸つくね鑄込み 茸豚ロース巻き

野菜三種盛り

Deep-fried lobster with rice flour

Sea bream and green pepper with soy bean skin, deep-fried abalone

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

“Kuroge-Wagyu” beef filet 40g

Shiitake mushroom stuffed with minced beef, pork-filled eryngii mushroom

Three kinds of vegetables

箸 休 め Salad

吉四六海苔のサラダ ずわい蟹

Assorted vegetable salad, queen crab

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供

香の物 赤出汁

Rice with garnish

Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

本日の水菓子

アイスクリーム

ホテル椿山荘東京饅頭

Today's fruit

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun

18,500

お子様石焼会席

Children's menu

本日の豆腐

Tofu of the Day

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ
Fried Shrimp Fried Potato Chicken Nuggets Salad

石焼

Barbecue

牛ハンバーグ 野菜三種盛り

Beef Patty Vegetables

白御飯 ふりかけ 赤出汁

Rice Rice Seasoning Miso Soup

アイスクリーム

Ice Cream

3,200

本日の豆腐

Tofu of the Day

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ
Fried Shrimp Fried Potato Chicken Nuggets Salad

本日の造り二種盛り

Two Kinds of Sliced Sashimi

石焼

Barbecue

国産牛ロース 牛ハンバーグ 海老 野菜三種盛り

Japanese Beef Loin Beef Patty Shrimp Vegetables

白御飯 ふりかけ 赤出汁

Rice Rice Seasoning Miso Soup

アイスクリーム 果物

Ice cream Fruit

4,600

【材料追加】

佐賀牛ロース 20g /1枚 Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 20g	1,880
佐賀牛フィレ 20g /1枚 Saga “Kuroge-Wagyu” beef fillet 20g	2,800
国産牛フィレ 80g Japanese beef fillet 80g	4,800
国産牛ロース 80g Japanese beef loin 80g	4,000
牛つくね 60g Homemade meat ball 60g	930
国産豚ロース Japanese pork loin	700
伊勢海老 半身 セントポール産 150g Japanese lobster half from St. Paul 150g	2,690
伊勢海老 半身 オーストラリア産 250g Japanese lobster half from Australia 250g	7,200
ずわい蟹 一本 Queen crab 1 leg	1,110
車海老 一尾 Prawn 1 piece	840
帆立貝 一切 Scallop 1 piece	800
烏賊 二切 Squid 2 pieces	700
鮑 50g Abalone 50g	2,200
白身魚 一切 Whitefish 1cut	930
野菜各種 Choice of vegetables	230~

追加料理

A la Carte

前菜五種盛り Five kinds of appetizers of the day	2,310
前菜三種盛り Three kinds of appetizers of the day	1,480
造り三種盛り Three kinds of sashimi	2,100
玉地蒸し Steamed egg custard	690
野菜サラダ Seasonal salad	560
食事セット (白御飯・御飯のお供・味噌椀・香の物) Rice set	1,110
ガーリックライス Fried garlic rice	2,000

お子様料理

For Children

お子様プレート (エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ) Children's appetizers	1,480
お子様ご飯セット (白飯・ふりかけ・味噌椀) Children's rice set	560
お子様バニラアイスクリーム Children's vanilla ice cream	280

デザート

Dessert

アイスクリーム Ice cream	460
果物 Seasonal fruit	930~