

# 食物アレルギーをお持ちのお客様へ

To guests with food allergies

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族やご友人と一緒に  
婚礼・宴会、レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう  
細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご留意ください。

ご注文の際は、スタッフにご申告ください。

To ensure that our guests enjoy receptions and banquets held at our restaurants,  
we exercise the utmost caution with food ingredients. For details on our policies,  
please read the points of notice below.

## 留意事項

Points of notice

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております。

We verify ingredients based on information received from the manufacturer.

2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

Because we prepare food in our kitchen together with that from other menus, there is a possibility that during processing or cooking, minute amounts of allergic substances may be mixed in with meals.

3. ご注文もしくは喫食（ブッフェ等）の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。

We ask that guests please be aware of the above conditions when dining with us.

# 石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

## 先 付     Appetizers

養老羹

蒸し雲丹と生海苔餡    ゴルゴビーツ    山葵  
Jellied grated yam, steamed sea urchin and seaweed sauce  
Beets, wasabi

## 温 物     Simmered dish

ホテル椿山荘東京名物  
米茄子鴨炊き    牛そぼろ餡  
葱    糸賀喜    糸辛子

Simmered eggplant, ground beef with starchy sauce  
Green onion, garnish

## 石 焼     Barbecue

勧め魚介    帆立    烏賊

国産牛ロース    40g

国産豚ロース    40g

鶏軟骨入りつくね

野菜三種盛り

染卸し    朴葉味噌    岩塩    山葵    檸檬

Seafood of the day, scallop, squid

Japanese beef loin    40g

Japanese pork loin    40g

Chicken meatball with chicken cartilage

Three kinds of vegetables

Grated radish, sweet miso, rock salt, wasabi, lemon

## 箸休め     Small dish

きのこと青菜の菊花浸し    いくら    とんぶり

Boiled mushrooms and greens in bonito-flavored soy sauce

Salmon roe, Tonburi greens

## 食 事     Rice

魚沼産こしひかり    御飯のお供    赤出汁

Rice with garnish, miso soup

## 甘 味     Dessert

本日のもの

Dessert of the day

# 石焼会席“秋風”

Stone-grilled Kaiseki “AKIKAZE”

## 先 付      Appetizers

一、養老羹 蒸し雲丹と生海苔餡 ゴルゴビーツ 山葵  
一、きのこ青菜の菊花浸し いくら ずわい蟹 とんぶり  
Jellied grated yam, steamed sea urchin and seaweed sauce, beets, wasabi  
Boiled mushrooms and greens in bonito-flavored soy sauce, salmon roe, Tonburi greens

## 勧め肴      Special Dish

本日の魚介二種をお造りか石焼でサラダを添えて  
山葵ドレッシング 粉醤油  
Please choose cooking directions for two kinds of fish  
**Sashimi-style or grilled on lava stones**  
Wasabi dressing, powdered soy sauce

## 石 焼      Barbecue

秋鮭けんちん包み  
和牛すきしゃぶ木春堂スタイルで  
黒毛和牛ロース 40g  
霧島純粋豚ロース 40g  
厳選旬野菜三種盛り  
染卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 ニンニク香るサクサクダレ  
Grilled salmon marinated with chopped vegetables and miso paste  
Sliced wagyu beef with soft boiled egg  
“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g  
Japanese pork loin (Kirishima pork) 50g  
Three kinds of vegetables  
Grated radish, sweet miso, rock salt, wasabi, lemon, garlic crispy seasoning

## 食 事      Rice

葱味噌を鑄込んだ焼きおにぎり茶漬け  
薬味 香の物  
Grilled rice ball containing miso paste  
Garnish, pickled vegetables

## 甘 味      Dessert

かぼちゃとさつま芋プリン  
Pumpkin and sweet potato pudding

# 石焼会席“雲海”

Stone-grilled Kaiseki“UNKAI”

## 先付 Appetizers

一、養老羹 蒸し雲丹と生海苔餡 ゴルゴビーツ 山葵  
一、きのこ青菜の菊花浸し いくら ずわい蟹 とんぶり  
Jellied grated yam, steamed sea urchin and seaweed glaze, beets, wasabi  
Boiled mushrooms and greens in bonito-flavored soy sauce, salmon roe, Tonburi greens

## 御凌ぎ Sashimi

本鮪 炙り魚介 寿司一貫 あしらい  
Blue fin tuna, slightly grilled seafood, one piece of sushi, garnish

## 石焼 Barbecue

淡雪の雲 朴葉包み焼き 月光の塔  
フォアグラ味噌漬け 紅葉鯛  
伊勢海老  
佐賀牛ロース 40g  
黒毛和牛フィレ 40g  
厳選旬野菜三種盛り  
染卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 ニンニク香るサクサクダレ  
Grilled seabream wrapped in magnolia leave, foie gras pickled in miso paste, meringue  
Japanese lobster  
Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g  
“Kuroge-Wagyu” beef fillet 40g  
Three kinds of vegetables  
Grated radish, sweet miso, rock salt, wasabi, lemon, garlic crispy seasoning

## 食事 Choice of rice

魚沼産コシヒカリ 御飯のお供 赤出汁  
又は  
牛ひつまぶし 薬味 御飯のお供  
Rice with garnish, miso soup  
or  
Beef Hitsumabushi(finely chopped geef over the rice, soup stock), garnish

## 甘味 Dessert

風になびく雲  
栗のモンブラン マシュマロ 豆乳ソース  
水菓子を添えて  
Creamy chestnut cake, marshmallow, soy milk sauce  
Fruits

15,300

# 石焼会席“秋宵”

Stone-grilled Kaiseki “AKIYOI”

## 先付 Appetizers

一、養老羹 蒸し雲丹と生海苔餡 ゴルゴビーツ 山葵  
一、きのここと青菜の菊花浸し いくら ずわい蟹 とんぶり

Jellied grated yam, steamed sea urchin and seaweed sauce, beets, wasabi

Boiled mushrooms and greens in bonito-flavored soy sauce, salmon roe, queen crab Tonburi greens

## 御凌ぎ Sashimi

本鮪 炙り魚介

寿司一貫 あしらい

Bluefin tuna, slightly grilled fish, one piece of sushi, garnish

## 石焼 Barbecue

伊勢海老 鮑

佐賀牛シャトーブリアン 40 g

佐賀牛ロース 40 g

厳選旬野菜三種盛り

染卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 ニンニク香るサクサクダレ

Japanese lobster, abalone

Saga “Kuroge-Wagyu” chateaubrian 40g

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Grated radish, sweet miso, rock salt, wasabi, lemon, crispy garlic seasoning

## 食事 Choice of rice

魚沼産こしひかり

御飯のお供 赤出汁

又は

牛ひつまぶし 薬味 御飯のお供

Rice with garnish, miso soup

or

Beef Hitsumabushi (finely chopped beef over rice, soup stock), garnish

## 甘味 Dessert

盛り合せ

Assorted desserts

18,500

# 海の幸石焼会席“渚”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “NAGISA”

## 先 付      Appetizers

一、養老羹 蒸し雲丹と生海苔餡 ゴルゴビーツ 山葵  
一、きのこ青菜の菊花浸し いくら ずわい蟹 とんぶり

Jellied grated yam, steamed sea urchin and seaweed sauce, beets, wasabi

Boiled mushrooms and greens in bonito-flavored soy sauce, salmon roe, Tonburi greens

## 造 り      Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

## 石 焼      Barbecue

伊勢海老 ずわい蟹

白身魚 車海老

帆立 烏賊

厳選旬野菜三種盛り

染卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 ニンニク香るサクサクダレ

Japanese lobster, queen crab

Whitefish, prawn, scallop, squid

Three kinds of vegetables

Barbecue sauce, green pepper miso, rock salt, wasabi, lemon

## 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

魚沼産こしひかり 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, 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

一、養老羹 蒸し雲丹と生海苔餡 ゴルゴビーツ 山葵  
一、きのこ青菜の菊花浸し いくら ずわい蟹 とんぶり  
Jellied grated yam, steamed sea urchin and seaweed sauce, beets, wasabi  
Boiled mushrooms and greens in bonito-flavored soy sauce, salmon roe, Tonburi greens

### 造 り      Sashimi

本日の三種盛り あしらい  
Three kinds of sashimi, garnish

### 石 焼      Barbecue

伊勢海老 鮑 ずわい蟹  
本日の勧め魚介  
車海老 帆立  
野菜三種盛り  
染卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 ニンニク香るサクサクダレ  
Japanese lobster, abalone, queen crab  
Seafood of the day, prawn, scallop  
Three kinds of vegetables  
Barbecue sauce, green pepper miso, rock salt, wasabi, lemon

### 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      Choice of rice

魚沼産こしひかり 御飯のお供  
赤出汁 香の物  
又は  
葱味噌を鑄込んだ焼きおにぎり茶漬け  
薬味 香の物  
Rice with garnish, pickled vegetables, miso soup  
or  
Grilled rice ball containing miso paste, garnish, pickled vegetables

### 甘 味      Dessert

本日のもの  
Dessert of the day

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

魚沼産こしひかり 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, 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



## 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 fillet 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

Assorted vegetable salad

### 食 事    Rice

魚沼産こしひかり 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, 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

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

## 追加料理

### A la Carte

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

## お子様料理

### For Children

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

## デザート

### Dessert

|                      |      |
|----------------------|------|
| アイスクリーム<br>Ice cream | 460  |
| 果物<br>Seasonal fruit | 930~ |