

石焼会席 “木立”

Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

箱盛り前菜 Appetizers

桜花筍味噌 バケット
国産牛蒸し焼き 菜花 煎り玉子
あしらい レフォール 琥珀ソース
浅利鉄砲和え 桜麩

Mixed bamboo shoots and cherry blossoms in miso, baguette
Steamed Japanese beef, broccolini, scrambled egg, horseradish, soy sauce with vinegar
Asari clam dressed with vinegared miso, wheat gluten

富士山の溶岩石で楽しむ焼物盛り Barbecue

国産牛ロース 50g
真鯛若狭焼 桜海老飛龍頭
牛つくね桜葉巻
薇信田巻 蛸天
野菜三種

大根卸し 桜塩 山葵海苔 胡麻醤油

Japanese beef loin 50g
Grilled sea bream with soy sauce Wakasa-style
Deep-fried tofu mixed with sakura shrimp
Homemade meatball rolled with cherry leaves
Fried bean curd stuffed with a mixture of sliced vegetables
Deep-fried minced fish and vegetables
Three kinds of vegetables
Grated radish, salted cherry blossoms
wasabi-flavored seaweed laver, soy sauce with sesame paste

温物 Steamed dish

胡麻豆腐 豆乳桜餡 山葵 いくら

Sesame tofu, cherry blossom-flavored soymilk, salmon roe

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

5,100

米は国産米を使用しております

石焼会席 “富士”
Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

箱盛り前菜 Appetizers

桜花筍味噌 バケット
国産牛蒸し焼き 菜花 煎り玉子
あしらい レフォール 琥珀ソース
浅利鉄砲和え 桜麩

Mixed bamboo shoots and cherry blossoms in miso, baguette
Steamed Japanese beef, broccolini, scrambled egg, horseradish, soy sauce with vinegar
Asari clam dressed with vinegared miso, wheat gluten

蓋物 Fried dish

野菜饅頭揚げ出し 海老餡 生姜 葱
Deep-fried bun filled with vegetables
Starchy sauce with shrimp, green onion

石焼 Barbecue

桜鯛 帆立 烏賊
国産牛フィレ 30g
国産牛ロース 50g
牛つくね桜葉巻 野菜三種盛り
大根卸し 桜塩 山葵海苔 胡麻醤油
Sea bream, scallop, squid
Japanese beef filet 30g
Japanese beef loin 50g
Homemade meatball rolled with cherry leaves
Three kinds of vegetables
Grated radish, salted cherry blossoms
Wasabi flavored seaweed laver, Soy sauce with sesame paste

温物 Simmered dish

胡麻豆腐 豆乳桜餡 山葵 いくら
Sesame tofu, cherry blossoms-flavored soymilk, salmon roe

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

石焼会席 “早苗”

Stone-grilled Kaiseki “SANAE”

先 付 Appetizers

刺身湯葉 雲丹 山葵 割醤油

Soy milk skin, sea urchin, wasabi, dashi soy sauce

箱盛り前菜 Appetizers

桜花筍味噌 バケット

国産牛蒸し焼き 菜花 煎り玉子

あしらい レフォール 琥珀ソース

浅利鉄砲和え 桜麩

Mixed bamboo shoots and cherry blossoms in miso, baguette

Steamed Japanese beef, broccolini, scrambled egg, horseradish, soy sauce with vinegar

Asari clam dressed with vinegared miso, wheat gluten

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi

蓋 物 Steamed dish

野菜饅頭揚げ出し 海老餡 生姜 葱

Deep-fried bun filled with vegetables, starchy sauce with shrimp, green onion

石 焼 Barbecue

桜鯛 車海老 帆立

国産牛フィレ 30g

国産牛ロース 50g

牛つくね桜葉巻 野菜三種盛り

大根卸し 桜塩 山葵海苔 胡麻醤油

Sea bream, prawn, scallop

Japanese beef filet 30g

Japanese beef loin 50g

Homemade meatball rolled with cherry leaves, three kinds of vegetables

Grated radish, salted cherry blossoms

Wasabi flavored seaweed laver, Soy sauce with sesame paste

温 物 Simmered dish

胡麻豆腐 豆乳桜餡 山葵 いくら

Sesame tofu, cherry blossoms-flavored soymilk, salmon roe

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

9,300

石焼会席 “春風”

Stone-grilled Kaiseki “HARUKAZE”

先 付 Appetizers

本日の山菜焼 例 (蕾菜 こごみ 筍など)

桜麩 木の芽味噌

Grilled wild vegetables, wheat gluten, bud miso

こだわりの逸品 Chef's specialty

国産牛蒸し焼き 菜花 煎り玉子 レフォール 琥珀ソース

Steamed Japanese beef

Broccolini, scrambled egg, garnish, horseradish, soy sauce with vinegar

焼 物 Grilled dish

大浅利野辺焼 若布 青葱

鱒菜種焼

酢取り独活 明日葉白扇揚げ

Grilled large Asari clam, seaweed, green onion

Grilled trout with broccolini

Spikenard pickled in vinegar, deep-fried ashitaba greens

石 焼 Barbecue

国産牛フィレ 40g

佐賀牛ロース 30g

野菜三種盛り

大根卸し 桜塩 山葵海苔 ポン酢

Japanese beef fillet 30g

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Grated radish, salted cherry blossoms, wasabi-flavored seaweed laver, ponzu vinegar

温 物 Steamed dish

鱈桜蒸し 桜葉

牛蒡 青味 銀飴 山葵

Boiled Japanese Spanish mackerel, cherry leaves

Burdock, green vegetables, starch sauce, wasabi

食 事 Rice

白御飯 ホタルイカ溜り漬

香の物 赤出汁

Rice, squid pickled with soy sauce

Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

本日のもの

Dessert of the day

11,600

石焼会席 “桜爛漫”

Stone-grilled Kaiseki “SAKURA-RANMAN”

先 付 Appetizers

本日の山菜焼 例 (蕾菜 こごみ 筍など)

桜麩 木の芽味噌

Grilled wild vegetables, wheat gluten, bud miso

吸 物 Soup

佐賀牛つみれ吸 青味 柚子 糸唐辛子

Saga beef meatball, green onion, yuzu citrus, chili pepper threads

造り替わり Sashimi

焼霜造り

真鯛 アオリイカ 菜花 胡麻醤油

蕪 青葱 山葵 あしらい

Seared sea bream, squid, broccolini, soy sauce with sesame paste

Turnip, green onion, wasabi

石 焼 Barbecue

伊勢海老 刻み桜葉 レモン

佐賀牛フィレ 50g

野菜三種盛り

大根卸し 桜塩 山葵海苔 ポン酢

Japanese lobster, chopped cherry leaves, lemon

Saga “Kuroge-Wagyu” beef fillet 50g

Three kinds of vegetables

Grated radish, salted cherry blossoms, wasabi-flavored seaweed laver, ponzu vinegar

揚 物 Fried dish

鮑搔き揚げ 桜海老 うるい 茸 青味 天出汁

Mixed abalone, shrimp and vegetable tempura, green vegetables, soup stock

食 事 Rice

焼唐墨茶漬け 霽出汁

三つ葉 山葵 香の物

Rice mixed with soup stock topped with grated radish

Grilled dried mullet roe, honewort, wasabi, pickled vegetables

甘 味 Dessert

水菓子三種 和菓子

Three kinds of fruits

Japanese traditional wagashi sweets

石焼会席 “春茜”

Stone-grilled Kaiseki “HARUAKANE”

先 付 Appetizers

本日の山菜焼 例 (蕾菜 こごみ 筍など)
桜麩 木の芽味噌

Grilled wild vegetables, wheat gluten, bud miso

吸 物 Soup

佐賀牛つみれ吸 青味 柚子 糸唐辛子
Saga beef meatball, green onion, yuzu citrus, chili pepper threads

造り替わり Sashimi

焼霜造り

真鯛 アオリイカ 菜花 胡麻醤油
蕪 青葱 山葵 あしらい

Seared sea bream, squid, broccolini, soy sauce with sesame paste
Turnip, green onion, wasabi

石 焼 Barbecue

伊勢海老 刻み桜葉 レモン
佐賀牛サーロイン 30g

佐賀牛シャトーブリアン 40g

野菜三種盛り

大根卸し 桜塩 山葵海苔 ポン酢

Japanese lobster, chopped cherry leaves, lemon

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 30g

Saga “Kuroge-Wagyu” chateaubrian 40g

Three kinds of vegetables

Grated radish, salted cherry blossoms

Wasabi-flavored seaweed laver, ponzu vinegar

揚 物 Fried dish

鮑搔き揚げ 桜海老 うるい 茸 青味 天出汁
Mixed abalone, shrimp and vegetable tempura, green vegetables, soup stock

食 事 Rice

焼唐墨茶漬け 霰出汁

三つ葉 山葵 香の物

Rice mixed with soup stock topped with grated radish
Grilled dried mullet roe, honewort, wasabi, pickled vegetables

甘 味 Dessert

水菓子三種 和菓子

Three kinds of fruits

Japanese traditional wagashi sweets

18,500

海の幸石焼会席 “渚”
Stone-grilled Seafood Kaiseki “NAGISA”

先 付 Appetizers

本日の山菜焼 例 (蕾菜 こごみ 筍など)
桜麩 木の芽味噌
Grilled wild vegetables, wheat gluten, bud miso

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい
Two kinds of sashimi

吸 物 Soup

蛤真丈 青味 茸 人参 柚子
Steamed clam dumplings, garnish, carrot, yuzu citron

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
大根卸し 桜塩 山葵海苔 ポン酢
Lobster, queen crab, whitefish
Prawn, scallop, squid
Three kinds of vegetables
Grated radish, salted cherry blossoms
Wasabi-flavored seaweed laver, ponzu vinegar

箸休め Salad

吉四六海苔とちりめんのサラダ
Assorted vegetable salad, seaweed

食 事 Rice

白御飯 ホタルイカ溜り漬
香の物 赤出汁
Rice, squid pickled with soy sauce
Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

本日のもの
Dessert of the day

海の幸石焼会席 “潮”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “USHIO”

先 付 Appetizers

本日の山菜焼 例 (蕾菜 ごごみ 筍など)
桜麩 木の芽味噌
Grilled wild vegetables, wheat gluten, bud miso

造 り Sashimi

本日の三種盛り あしらい
Three kinds of sashimi

吸 物 Soup

蛤真丈 青味 茸 人参 柚子
Steamed clam dumplings, garnish, carrot, yuzu citron

石 焼 Barbecue

伊勢海老 鮑 白身魚
車海老 帆立 烏賊
野菜三種盛り
大根卸し 桜塩 山葵海苔 ポン酢
Lobster, abalone, whitefish,
prawn, scallop, squid
Three kinds of vegetables
Grated radish, salted cherry blossoms
Wasabi-flavored seaweed laver, ponzu vinegar

箸 休 め Salad

吉四六海苔とちりめんのサラダ
Assorted vegetable salad, seaweed

食 事 Rice

焼唐墨茶漬け 霰出汁
三つ葉 山葵 香の物
Rice mixed with soup stock topped with grated radish
Grilled dried mullet roe, honewort, wasabi, pickled vegetables

甘 味 Dessert

水菓子三種 和菓子
Three kinds of fruits
Japanese traditional wagashi sweets

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 妻一式

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

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

椿山莊饅頭

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 妻一式

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 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

椿山荘饅頭

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
天然大海老 一本 Natural shrimp	2,500
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~