

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、ご家族やご友人とご一緒に
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“木立”

Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

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

しらすバーグ 出汁巻き玉子

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

Mixed whitebait and beef patty, Japanese-style rolled omelet
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“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 鳥賊

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“清秋”

Stone-grilled Kaiseki “SEISHU”

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 糸唐辛子

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

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 車海老

黒毛和牛ロース 40 g

国産牛フィレ 40 g

野菜三種盛り

染卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬

Seafood of the day, scallop, prawn

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Japanese beef filet 40g

Three kinds of vegetables

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

箸休め Small dish

きのこ青菜の菊花浸し 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

霧島純粹豚ロース 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 leaf, 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

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

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

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

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 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	1,110

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)	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~