

石焼会席“木立”

Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

先付 Starter

養老豆腐

いくら 山芋 長芋 山葵とびこ 胡瓜

美味出汁

Deliciously grated yam

Salmon roe, flying fish roe wasabi flavor, cucumber and dashi

蒸し物 Chilled dish

冷製豆乳茶碗蒸し

枝豆 金糸瓜 じゅんさい

ミニトマト ジュレ掛け

Chilled soymilk egg cutard

Edamame bean, spaghetti squash

Water shield, petit tomato, jelly sauce

石焼 Barbecue

鱸蓼焼き

軟骨入り鶏つくね

国産牛ロース

国産豚ロース

野菜三種

Grilled seabass, smartweed flavor

Chicken meatball with chicken cartilage

Japanese beef loin

Japanese pork loin

Three kinds of vegetables

箸休め Vinegared dish

鮎の南蛮漬け

彩り野菜

Sweet fish Escabeche, Japanese style

Colorful vegetable

食事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish, miso soup

甘味 Dessert

葡萄ゼリー

どら焼き

Grape jelly

Dorayaki pancake

平日 (昼) 5,500

土休日 (昼) 6,300

石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先付 Starter

養老豆腐

いくら 山芋 長芋 山葵とびこ 胡瓜
美味出汁

Deliciously grated yam

Salmon roe, flying fish roe wasabi flavor, cucumber and dashi

蒸し物 Chilled dish

冷製豆乳茶碗蒸し

枝豆 金糸瓜 じゅんさい

ミニトマト ジュレ掛け

Chilled soymilk egg cutard

Edamame bean, spaghetti squash

Water shield, petit tomato, jelly sauce

石焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 烏賊

国産牛ロース

国産豚ロース

黒豚バラ肉

鶏軟骨入りつくね

野菜三種

Fish of the day, scallop, squid

Japanese beef loin, Japanese pork loin

Japanese “KUROBUTA” pork ribs

Chicken meatball with chicken cartilage

Three kinds of vegetables

箸休め Vinegared dish

鮎の南蛮漬け

彩り野菜

Sweet fish Escabeche, Japanese style

Colorful vegetable

食事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish, miso soup

甘味 Desserts

葡萄ゼリー

どら焼き わらび餅

Grape jelly

Dorayaki pancake, bracken starch dumpling

平日（昼夜）・土休日（昼） 8,200

土休日（夜） 9,000

石焼会席“夏音”

Stone-grilled Kaiseki “NATSUNE”

前 菜 Appetizer

養老豆腐 いくら 山芋 長芋 山葵とびこ 美味出汁

姫栄螺

サーモン手毬黄身寿司 鬼灯盛り

Deliciously grated yam

Salmon roe, flying fish roe wasabi flavor, cucumber and dashi

Simmered turban shell

蒸し物 Chilled dish

冷製豆乳茶碗蒸し

枝豆 金糸瓜 じゅんさい

ミニトマト ジュレ掛け

Chilled soymilk egg cutard

Edamame bean, spaghetti squash

Water shield, petit tomato, jelly sauce

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 カウアイの海老

国産牛フィレ 40g

黒毛和牛ロース 40g

野菜三種盛り

Fish of the day, scallop, Kauai shrimp

Japanese beef filet

“Kuroge-Wagyu” beef loin

Three kinds of vegetables

箸休め Vinegared dish

鮎の南蛮漬け

彩り野菜

Sweet fish Escabeche, Japanese style

Colorful vegetable

食 事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish, miso soup

甘 味 Desserts

本日のアイス どら焼き

わらび餅 果物

Grape jelly, Dorayaki pancake,

Bracken starch dumpling, fruits

石焼会席 “七夜月”

Stone-grilled Kaiseki “NANAYOTSUKI”

前 菜 Appetizers

とろ吸 山芋 長芋 生海胆 オクラ キャビア
鮎南蛮漬け 姫栄螺 枝豆当座煮
サーモン手毬黄身寿司 鬼灯盛り

Grated yam soup, seurchin, okra, caviar
Sweet fish Escabeche, Japanese style, simmered turban shell
Simmered edamame bean «TOZANI» sweet and salty taste
Smoked salmon wrapped egg yolk ball

造 り Sashimi

蓮の葉盛り

太刀魚炙り 鮪 妻一式

Decoration of the lotus leaf
Broiled cutlassfish, tuna, garnish

石 焼 Barbecue

銀鱈西京焼

カウアイの海老 帆立

国産牛フィレ 50 g

黒毛和牛ロース 40 g

野菜三種

Broiled sablefish with Saikyo miso
Kauai shrimp, scallop
Japanese beef filet
“Kuroge-Wagyu” beef loin
Three kinds of vegetables

箸 休 め Small side dish

アメラトマトとクリームチーズ

ジュレ掛け じゅんさい セルフィーユ

Amera tomato and cream cheese
Jelly sauce, water shield, chervil

食 事 Noodles

冷汁素麺 特製牛そぼろ出汁

茗荷 胡瓜 大葉 豆腐

Somen noodles and garnish
Homemade noodles soup «GYUSOBORO» seasoned ground beef

甘 味 Dessert

焼きパイナップル どら焼き

ヨーグルトアイス 雑穀キャラメル

Grilled pineapple, Dorayaki pancake,
Yogurt ice cream, millet caramel

石焼会席“夏風”

Stone-grilled Kaiseki“NATSUNAGI”

前 菜 Appetizers

とろ吸 山芋 長芋 生海胆 オクラ キャビア
鮎南蛮漬け 姫栄螺 枝豆当座煮
サーモン手毬黄身寿司 鬼灯盛り

Grated yam soup, seurchin, okra, caviar
Sweet fish Escabeche, Japanese style, simmered turban shell
Simmered edamame bean «TOZANI» sweet and salty taste
Smoked salmon wrapped egg yolk ball

造 り Sashimi

蓮の葉盛り

太刀魚炙り 鮪 妻一式

Decoration of the lotus leaf
Broiled cutlassfish, tuna, garnish

石 焼 Barbecue

国産伊勢海老

鮑 銀鱈西京焼

佐賀牛フィレ 40 g

黒毛和牛ロース 40 g

野菜三種

Japanese lobster, abalone
Broiled sablefish with Saikyo miso
Saga “Kuroge-Wagyu” beef filet
“Kuroge-Wagyu” beef loin
Three kinds of vegetables

箸 休 め Small side dish

アメラトマトとクリームチーズ
ジュレ掛け じゅんさい セルフィーユ
Amera tomato and cream cheese
Jelly sauce, water shield, chervil

食 事 Rice or noodles

握り寿司 (三貫) 赤出汁

Three kinds of sushi and miso soup
又は or

冷汁素麺 特製牛そばろ出汁

茗荷 胡瓜 大葉 豆腐

Somen noodles and garnish

Homemade noodles soup «GYUSOBORO» seasoned ground beef

甘 味 Desserts

焼きパイナップル どら焼き

ヨーグルトアイス 雑穀キャラメル

Grilled pineapple, Dorayaki pancake, yogurt ice cream, millet caramel

至福の石焼会席 ～匠～

Special stone-grilled Kaiseki

7日前迄の予約制でございます。

Reservations for this menu should be placed 7 days in advance.

日本三大珍味 Best three delicacy in Japan

海胆の殻盛り 莫久来

豆腐味噌漬け唐墨和え

Sea urchin with shell

BAKURAI-seasquirt and salted sea cucumber guts

Tofu pickled with miso, dried mullet roe

お凌ぎ Small dish

希少部位

黒毛和牛カイノミ握り寿司

Exclusive meat sushi, garnish

石 焼 Barbecue

活け国産伊勢海老

鮑 鱻鱈

松坂牛ロース

佐賀牛シャトーブリアン

フォアグラ味噌漬け

野菜三種

Japanese lobster, abalone, shark fin

Matsusaka “Kuroge-Wagyu” beef loin

Saga “Kuroge-Wagyu” beef Chateaubriand

Foie gras

Three kinds of vegetables

食 事 Rice

海鮮ちらし 伊勢海老赤出汁 香の物

Kaisen chirashi-assortment of sashimi on the rice bowl

Miso soup, pickled vegetables

甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

33,000

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

とろ吸 山芋 長芋 生海胆 オクラ キャビア
鮎南蛮漬け 姫栄螺 枝豆当座煮
サーモン手毬黄身寿司 鬼灯盛り

Grated yam soup, seurchin, okra, caviar
Sweet fish Escabeche, Japanese style, simmered turban shell
Simmered edamame bean «TOZANI» sweet and salty taste,
Smoked salmon wrapped egg yolk ball

造 り Sashimi

蓮の葉盛り

太刀魚炙り 鮪 妻一式

Decoration of the lotus leaf
Broiled cutlassfish, tuna, garnish

材 料 Chagama

国産伊勢海老

鯛姿盛り 帆立東寺揚げ

黒毛和牛フィレ変わり揚げ 40g

黒毛和牛野菜巻き 椎茸の肉詰め

野菜三種

Japanese lobster, sea bream, tofu skin wrapped scallop
“Kuroge-Wagyu” beef filet
“Kuroge-Wagyu” beef-rolled vegetables, shiitakemashroom stuffed with meat
Three kinds of vegetables

箸休め Small side dish

アメラトマトとクリームチーズ

ジュレ掛け じゅんさい セルフィーユ

Amera tomato and cream cheese
Jelly sauce, water shield, chervil

食 事 Noodles

冷汁素麺 特製牛そぼろ出汁

茗荷 胡瓜 大葉 豆腐

Somen noodles and garnish
Homemade noodles soup «GYUSOBORO» seasoned ground beef

甘 味 Desserts

本日のアイスクリーム

椿山荘饅頭 水菓子

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun and fruit

18,000

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

3,600

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 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

5,100

	MEAT	20g	40g
松坂牛ロース Matsusaka "Kuroge-Wagyu" beef loin		2,400	4,800
佐賀牛ロース Saga "Kuroge-Wagyu" beef loin		2,300	4,600
佐賀牛フィレ Saga "Kuroge-Wagyu" beef filet			6,600
黒毛和牛サーロイン "Kuroge-Wagyu" beef loin		1,320	2,640
黒毛和牛フィレ "Kuroge-Wagyu" beef filet			3,300
国産牛ロース Japanese beef loin		990	1,980
国産牛フィレ Japanese beef filet			2,420
国産霧島豚ロース Japanese pork loin			770
国産黒豚バラ Japanese pork belly			880

SEAFOOD and VEGETABLE

国産伊勢海老 Japanese lobster	別途 550 円でお食事時に伊勢海老の 赤出汁をご用意いたします	120g	3,850
ずわい蟹 一本 Queen crab 1leg			1,320
カウアイの海老 一尾 Kauai shrimp 1 piece			660
車海老 一尾 Prawn 1 piece			1,000
帆立貝 一切 Scallop 1 piece			880
烏賊 一切 Squid 1 pieces			770
鮑 Abalone		100g	3,300
銀鱈の西京漬 Whitefish 1cut	肝の味噌漬け付き 一切		1,100
白身魚 一切 Whitefish 1cut			800
野菜各種 Choice of vegetables			250~

追加料理

A la Carte

造り三種盛り Three kinds of sashimi	2,650
野菜サラダ Seasonal salad	600
海鮮サラダ Seafood salad	1,650
豆腐味噌漬け 唐墨和え Tofu pickled with miso, dried mullet roe	800
アメラトマトとクリームチーズ ジュレ掛け Amera tomato and cream cheese Jelly sauce	800
食事セット (白御飯・御飯のお供・味噌椀・香の物) Rice set (steamed rice, pickles misosoup)	1,200
特製牛そばろ 冷汁素麺 Somen noodles Homemade noodles soup «GYUSOBORO» seasoned ground beef	1,200
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with “Kuroge-Wagyu” beef	1,500
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared “Kuroge-Wagyu” beef sushi	2,750

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) Kids plate(Fried Shrimp, fried potato, chicken nuggets, salad)	1,630
お子様ご飯セット (白飯・ふりかけ・味噌椀) Children's rice set(steamed rice, Furikake condiment, miso soup)	600
お子様バニラアイスクリーム Children's vanilla ice cream	300

デザート

Dessert

季節のアイスクリーム Ice cream	500
果物 Seasonal fruit	1,000~
デザート盛り合わせ Assorted desserts plate	1,650