

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、下記の点につきご注意ください。

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.

石焼ランチ “木立”

Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

先付 Starter

枝豆すり流し

冬瓜 蓴菜 ラディッシュ

Green soybean soup, winter melon, watershield, radish

温物 Fried dish

国産牛麦藁包み

玉蜀黍 陸蓮根 パプリカソース

Japanese beef

Corn, okra, bell pepper sauce

石焼 Barbecue

かます

鶏団子

豚とろ 40g

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 30g (50g)

野菜三種盛り

Barracuda

Chicken meatball

Pork jowl 40g

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 30g (50g)

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

鱸と野菜のマリネ 鳳梨ソース

Marinated Japanese sea perch and vegetables, pineapple sauce

食事 Rice

白御飯 香の物 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘味 Dessert

青林檎シャーベット 果物時計草寄せ

Green apple sorbet, passion fruit mousse

()内が土休日

【平日昼】 6,000

【土休日昼】 6,900

石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先付 Starter

枝豆すり流し

冬瓜 蓴菜 ラディッシュ

Green soybean soup, winter melon, watershield, radish

温物 Fried dish

国産牛麦藁包み

玉蜀黍 陸蓮根 パプリカソース

Japanese beef

Corn, okra, bell pepper sauce

石焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊

鶏団子

豚とろ 40g

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 50g (70g)

野菜三種盛り

Seafood of the day, squid

Chicken meatball

Pork jowl 40g

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 50g (70g)

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

鱸と野菜のマリネ 鳳梨ソース

Marinated Japanese sea perch and vegetables, pineapple sauce

食事 Rice

白御飯 香の物 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘味 Dessert

本日の二種盛り

Today's dessert

()内が土休日夜

【平日昼夜】 8,700

【土休日昼】 8,700

【土休日夜】 9,600

石焼会席 “夏音”

Stone-grilled Kaiseki “NATSUNE”

先 付 Starter

枝豆すり流し

冬瓜 蓴菜 ラディッシュ

Green soybean soup, winter melon, watershield, radish

前 菜 Appetizers

玉蜀黍豆腐

焼き茄子とろろ掛け

本日の南蛮漬け

Corn tofu, grilled eggplant with grated yam

Today's marinated fish

温 物 Fried dish

国産牛麦藁包み

玉蜀黍 陸蓮根 パプリカソース

Japanese beef

Corn, okra, bell pepper sauce

石 焼 Barbecue

勧め魚介 カウアイ海老

国産豚ロース 40g

国産牛フィレ 30g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

Seafood of the day, Kauai shrimp

Japanese pork loin 40g

Japanese beef fillet 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice

白御飯 香の物 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Dessert

本日の二種盛り

Today's dessert

11,700

石焼会席 “七夜月”

Stone-grilled Kaiseki “NANAYOZUKI”

前 菜 Appetizers

玉蜀黍豆腐 いくら オクラ
枝豆すり流し 蓴菜
バケット 肉味噌添え
Corn tofu, salmon roe, okra
Green soybean soup, watershield
Baguette with miso

勧め肴 Grilled dish

穴子炙り焼き
蜜柑胡椒卸し 白髪葱 茗荷 木の芽
Grilled sea eel,
Grated radish with citrus paste, leek, myoga ginger, Japanese sansho pepper leaf

石 焼 Barbecue

北海道帆立 尼鯛松前焼き
黒毛和牛ロース 30g
黒毛和牛フィレ 40g
野菜三種盛り
Scallop, tilefish with kelp
Kuroge Wagyu beef loin 30g
Kuroge Wagyu beef fillet 40g
Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

合鴨ロースと焼き茄子の博多盛り
山形のだしとろろ掛け
Duck loin and eggplant
Local cuisine from Yamagata Prefecture: Dashi and grated yam

食 事 Rice

白御飯 はつめじろ 香の物 赤出汁
Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Desserts

玉蜀黍アイスクリーム 焼き果物
Corn-flavored ice cream, baked fruits

14,900

石焼会席 “夏燕”

Stone-grilled Kaiseki “NATSUTSUBAME”

先付二種 Appetizers

床節 冬瓜 南瓜 蕃茄
合鴨 伊予柑素麺 蟹餡掛け
焼き茄子ムース キャビアのせ
Abalone, winter melon, pumpkin, tomato
Duck loin, somen noodles, crab with starchy sauce
Eggplant mousse with caviar

小皿 Small dish

佐賀牛湯葉巻き 紀州金山寺味噌添え
Tofu skin-wrapped Saga Kuroge Wagyu beef, Kinzanji miso

勧め肴 Grilled dish

炙り鰻白焼き
蜜柑胡椒卸し 山葵 白髪葱 茗荷 木の芽
Grilled eel,
Grated radish with citrus paste, wasabi, leek, myoga ginger, Japanese sansho pepper leaf

石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老
鮑バター醤油
黒毛和牛ロース 30g
黒毛和牛フィレ 40g
野菜三種盛り
Japanese spiny lobster
Abalone with butter and soy sauce
Kuroge Wagyu beef loin 30g
Kuroge Wagyu beef fillet 40g
Three kinds of vegetables

食事 Sushi or Noodles

本鮪ねぎとろ巻き 雲丹醤油 伊勢海老赤出汁
または
椿うどん 自家製出汁
Rolled sushi with tuna, sea urchin soy sauce, Japanese spiny lobster miso soup
Or
Noodles and homemade dipping sauce

甘味 Desserts

玉蜀黍アイスクリーム 焼き果物
Corn-flavored ice cream, baked fruits

19,200

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.

先付 Starter

床節 冬瓜 南瓜 蕃茄 合鴨 伊予柑素麺 蟹餡掛け

Abalone, winter melon, pumpkin, tomato

Duck loin, somen noodles, crab with starchy sauce

小皿 Appetizers

佐賀牛湯葉巻き 紀州金山寺味噌添え

Tofu skin-wrapped Saga Kuroge Wagyu beef, Kinzanji miso

造り Sashimi

本鮪 鮮魚二種 妻一式

Tuna, two kinds of sashimi

温物 Simmered dish

米茄子の鴨炊き 鱧鱒姿煮

九条葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, shark fin

Scallion, dried fish flakes, chili pepper threads

勧め肴 Grilled dish

炙り鰻白焼き

蜜柑胡椒卸し 山葵 白髪葱 茗荷 木の芽

Grilled eel,

Grated radish with citrus paste, wasabi, leek, myoga ginger, Japanese sansho pepper leaf

石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 国産鮑肝醤油添え 天然鯛

松阪牛ロース 40g

佐賀牛シャトーブリアン 40g

野菜三種

Japanese spiny lobster, abalone with liver soy sauce, sea bream

Matsusaka Kuroge Wagyu beef loin 40g

Saga Kuroge Wagyu beef chateaubriand 40g

Three kinds of vegetables

食事 Sushi or Noodles

本鮪ねぎとろ巻き 雲丹醤油 伊勢海老赤出汁

または

椿うどん 自家製出汁

Rolled sushi with tuna, sea urchin soy sauce, Japanese spiny lobster miso soup

Or

Noodles and homemade dipping sauce

甘味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

35,300

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.

先付二種 Appetizers

床節 冬瓜 南瓜 蕃茄

合鴨 伊予柑素麺 蟹餡掛け

玉蜀黍豆腐 いくら オクラ

Abalone, winter melon, pumpkin, tomato

Duck loin, somen noodles, crab with starchy sauce

Corn tofu, salmon roe, okra

造り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

温物 Steamed dish

米茄子鳴炊き 葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, scallion, dried fish flakes, chili pepper threads

材料 Chagama

鯛姿盛り

国産伊勢海老 鯛 帆立東寺揚げ

黒毛和牛フィレ肉変わり揚げ

黒毛和牛野菜巻き 椎茸の肉詰め

野菜三種

Japanese spiny lobster, sea bream, tofu skin-wrapped scallop

Kuroge Wagyu beef fillet

Kuroge Wagyu beef-rolled vegetables, shiitake mushroom stuffed with meat

Three kinds of vegetables

食事 Rice

白御飯 御飯のお供 香の物 赤出汁

Rice with garnish and miso soup, pickles

甘味 Desserts

ホテル椿山荘東京饅頭

本日のアイスクリーム 水菓子

Hotel Chinzanso Tokyo bean-jam bun, ice cream, and fruit

19,200

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, French fries, 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, furikake condiments, miso soup

アイスクリーム

Ice cream

3,800

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, French fries, 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, furikake condiments, miso soup

アイスクリーム 果物

Ice cream, fruit

5,400

MEAT

	20g	40g
佐賀牛フィレ Saga Kuroge Wagyu beef fillet		6,860
黒毛和牛サーロイン Kuroge Wagyu beef loin	1,530	3,060
黒毛和牛フィレ Kuroge Wagyu beef fillet		3,960
国産牛ロース Japanese beef loin	1,160	2,320
国産牛フィレ Japanese beef fillet		2,760
国産豚ロース Japanese pork loin		880
国産牛つくね Homemade meatball	(60g)	2800
豚とろ Pork jowl		440

SEAFOOD and VEGETABLE

国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster		時価(6,500~)
車海老 一尾 Prawn 1 piece		1,380
カウアイ海老 一尾 Kauai shrimp 1 piece		860
帆立貝 一切 Scallop 1 piece		1,130
烏賊 一切 Squid 1 piece		770
鮑 Abalone 100g	約 100g	4,220
白身魚 一切 Whitefish 1cut		800
尼鯛 一切 Tilefish 1cut		1,290
野菜各種 Choice of vegetables		300~

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
佐賀牛湯葉巻き 紀州金山寺味噌添え Tofu skin-wrapped Saga Kuroge Wagyu beef, Kinzanji miso	3,760
食事セット (白御飯・御飯のお供・味噌椀・香の物) Rice set (steamed rice, pickles and miso soup)	1,200
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef	1,980
コース食事変更	1,500
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared Kuroge Wagyu beef sushi 3pc	2,750
椿うどん 自家製出汁 Noodles and homemade dipping sauce	1,350
コース食事変更	760
本鮪ねぎとろ巻き (三貫) 雲丹醤油 Rolled sushi with tuna, sea urchin soy sauce	2,980

For Children

お子様揚げ物盛合せ エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ Children's fried set (fried shrimp, French fries, 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 condiments, miso soup)	600
お子様バニラアイスクリーム Children's vanilla ice cream	300
お子様うどん Children's udon	550

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 dessert plate	1,650
溶岩石で作る創作デザート 焼き果物 玉蜀黍アイス Baked fruits, corn flavored ice cream	2,500