

# 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

満月南瓜豆腐  
クコの実 美味出汁  
Squash tofu, wolfberry

## 温物 Steamed dish

玉地蒸し 茸菊花餡掛け  
百合根 銀杏

Steamed egg custard with lily bulb and ginkgo nut  
Starch sauce with mushroom and chrysanthemum

## 石焼 Barbecue

真鯛  
軟骨入り鶏つくね  
豚とろ 30g  
国産豚ロース 40g  
国産牛ロース 40g (60g)  
野菜三種盛り  
Sea bream  
Chicken meatball  
Pork jowl 30g  
Japanese pork loin 40g  
Japanese beef loin 40g (60g)  
Three kinds of vegetables

## 箸休め Small dish

蕪とサーモンのマリネ  
Marinated turnip and salmon

## 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

洋梨豆乳寄せ 石榴 巨峰  
Soy milk mousse with pear, pomegranate, and grape

( )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

満月南瓜豆腐

クコの実 美味出汁

Squash tofu, wolfberry

## 温 物 Steamed dish

玉地蒸し 茸菊花餡掛け

百合根 銀杏

Steamed egg custard with lily bulb and ginkgo nut

Starch sauce with mushroom and chrysanthemum

## 石 焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊

豚とろ 30g

国産豚ロース 40g

国産豚フィレ肉 40g

国産牛ロース 40g (60g)

野菜三種盛り

Seafood of the day, squid

Pork jowl 30g

Japanese pork loin 40g

Japanese pork fillet 40g

Japanese beef loin 40g (60g)

Three kinds of vegetables

## 箸休め Small dish

蕪とサーモンのマリネ

Marinated turnip and salmon

## 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“秋風”

Stone-grilled Kaiseki “AKIKAZA”

## 先付 Starter

満月南瓜豆腐  
いくら 美味出汁  
Squash tofu, salmon roe

## 前菜 Appetizers

菊菜と茸お浸し  
秋刀魚甘露煮  
零余子真丈  
Boiled garland chrysanthemum and mushroom  
Candied pacific saury  
Yam bulblet and whitefish cake

## 温物 Steamed dish

玉地蒸し 茸菊花餡掛け  
百合根 銀杏  
Steamed egg custard with lily bulb and ginkgo nut  
Starch sauce with mushroom and chrysanthemum

## 石焼 Barbecue

勧め魚介 カウアイ海老  
国産豚フィレ肉 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 fillet 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 “龍田姫”  
Stone-grilled Kaiseki “TATSUTAHIIME”

先 付 Starter

満月南瓜豆腐  
いくら 美味出汁  
Squash tofu, salmon roe

前 菜 Appetizers

菊菜と茸胡麻和え  
秋刀魚甘露煮 零余子真丈  
柿見立て寿司 银杏 紅葉麩  
公孫樹薩摩芋 稲穂

Chrysanthemum and mushroom with sesame  
Candied pacific saury, yam bulb and whitefish cake  
Salmon sushi, ginkgo nut, wheat gluten, sweet potato

温 物 Simmered dish

菊花蕪牛射こみ  
茸菊花餡掛け 青味  
Simmered beef in turnip  
Starch sauce with mushroom and chrysanthemum, greens

石 焼 Barbecue

鱈 帆立 カウアイ海老  
黒毛和牛ロース 40g  
黒毛和牛フィレ 30g  
野菜三種盛り

Spanish mackerel, scallop, Kauai shrimp  
Kuroge Wagyu beef loin 40g  
Kuroge Wagyu beef fillet 30g  
Three kinds of vegetables

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

月見兎 五郎島金時プリン  
Sweet potato pudding

14,900

# 石焼会席“秋宵”

Stone-grilled Kaiseki “AKIYOI”

## 先付 Starter

胡麻豆腐 黒胡麻ダレ掛け

無花果 クコの実 山葵

Sesame tofu, black sesame sauce, fig, wolfberry, wasabi

## 前菜 Appetizers

～錦秋盛り～

海老菊花寿司 零余子真丈

子持ち鮎甘露煮 松茸里芋雲丹焼き

菊菜と茸お浸し 紅葉麩 銀杏

公孫樹薩摩芋 渋皮栗 稲穂

Shrimp sushi, yam bulb and whitefish cake, candied sweetfish

Matsutake mushroom and taro with sea urchin

Boiled garland chrysanthemum and mushroom, wheat gluten, ginkgo nut

Sweet potato, chestnut

## 温物 Steamed dish

～雲海見立て～

尼鯛信州蒸し

山芋 明太子 美味汁

Steamed tilefish and soba, yam, spicy cod roe

## 石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 鮑磯辺焼き

松茸佐賀牛ロース巻き

黒毛和牛フィレ 30g

野菜三種盛り

Japanese spiny lobster, abalone with seaweed

Saga Kuroge Wagyu beef loin with Matsutake mushroom

Kuroge Wagyu beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

## 食事 Rice or Noodles

秋鮭御飯いくら添え 香の物 伊勢海老赤出汁

または

椿うどん 伊勢海老赤出汁

Rice with salmon roe, pickles, Japanese spiny lobster miso soup

Or

Noodles and homemade dipping sauce, Japanese spiny lobster miso soup

## 甘味 Desserts

月見兎

五郎島金時プリン 巨峰シャーベット

Sweet potato pudding, grape sorbet

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

胡麻豆腐 黒胡麻ダレ掛け 無花果 クコの実 山葵

Sesame tofu, black sesame sauce, fig, wolfberry, wasabi

## 前菜 Appetizers

～錦秋盛り～

海老菊花寿司 零余子真丈 子持ち鮎甘露煮 松茸里芋雲丹焼き

菊菜と茸お浸し 紅葉麩 银杏 公孫樹薩摩芋 渋皮栗 稲穂

Shrimp sushi, yam bulblet and whitefish cake, candied sweetfish

Matsutake mushroom and taro with sea urchin

Boiled garland chrysanthemum and mushroom, wheat gluten, ginkgo nut, sweet potato, chestnut

## 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 鱧鰭姿煮 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

松茸焼き 染卸し 酢橘

Matsutake mushroom, grated daikon radish, sudachi citrus

## 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 Rice or Noodles

秋鮭御飯いくら添え 香の物 伊勢海老赤出汁

または

椿うどん 伊勢海老赤出汁

Rice with gllied salmon, salmon roe, pickles, Japanese spiny lobster miso soup

Or

Noodles and homemade dipping sauce, Japanese spiny lobster miso soup

## 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 Starter

胡麻豆腐 黒胡麻グレ掛け

無花果 クコの実 山葵

Sesame tofu, black sesame sauce, fig, wolfberry, wasabi

## 前菜 Appetizers

～錦秋盛り～

海老菊花寿司 零余子真丈 子持ち鮎甘露煮 松茸里芋雲丹焼き

菊菜と茸お浸し 紅葉麩 銀杏 公孫樹薩摩芋 渋皮栗 稲穂

Shrimp sushi, yam bulblet and whitefish cake, candied sweetfish

Matsutake mushroom and taro with sea urchin

Boiled garland chrysanthemum and mushroom, wheat gluten, ginkgo nut, sweet potato, chestnut

## 造り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

## 温物 Simmered dish

米茄子鴨炊き 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



# 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
佐賀牛ロース (焼きしゃぶ) Saga Kuroge Wagyu beef loin		4,800
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	1,850	3,700
黒毛和牛フィレ Kuroge Wagyu beef fillet		4,360
国産牛ロース Japanese beef loin	1,480	2,960
国産牛フィレ Japanese beef fillet		3,170
国産牛つくね Homemade meatball		(60g) 2,800
国産豚ロース Japanese pork loin		880
国産豚フィレ Japanese pork fillet		1,220
豚とろ Pork jowl		530

## SEAFOOD and VEGETABLE

国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster		時価
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 1 cut		800
野菜各種 Choice of vegetables		300～

## A la Carte

野菜サラダ Seasonal salad	850
海鮮サラダ Seafood salad	2,250
本鮪の焼きしゃぶ Tuna shabu-shabu	2,420
ホテル椿山荘東京名物 米茄子の鳴炊き Simmered eggplant in broth	1,450
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	2,300
コース食事変更	1,980
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared Kuroge Wagyu beef sushi 3 pieces	3,400
椿うどん 自家製出汁 Noodles and homemade dipping sauce	1,750
コース食事変更	1,160
秋鮭御飯いくら添え (味噌椀・香の物付) Rice with gilled salmon, salmon roe	2,500
コース食事変更	1,300

## 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