

# 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

野菜豆腐 順才 隠元  
ラディッシュ 美味出汁

Vegetable tofu, water shield, green bean  
Radish, broth

## 温 物 Simmered dish

おかき揚げ 姫竹 空豆  
木の芽 あおさ餡

Deep fried rice cracker, bamboo shoots, fava beans  
Tree bud with sea lettuce sauce

## 石 焼 Barbecue

勧め魚介

国産豚ロース 40 g

国産牛ロース 40 g

野菜三種

Seafood of the day

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 箸休め Simmered vegetable

初鰹 茗荷 ピスタチオ

グルビッシュソース

Bonito, japanese ginger, pistachio

Gribiche sauce

## 食 事 Rice set

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

## 甘 味 Dessert

本日のもの

Today's dessert

【平日限定】 6,000

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

# 石焼会席 “富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

ランチタイムのみご注文承ります

## 先付 Starter

野菜豆腐 順才 隠元

ラディッシュ 美味出汁

Vegetable tofu, water shield, green bean  
Radish, broth

## 温物 Simmered dish

おかき揚げ 姫竹 空豆

木の芽 あおさ餡

Deep fried rice cracker, bamboo shoots, fava bean  
Tree bud with sea lettuce sauce

## 石焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊

国産豚ロース 40g

国産牛つくね 30g

国産牛ロース 40g

野菜三種

Seafood of the day, squid

Japanese pork loin 40g

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 箸休め Simmered vegetables

初鰹 茗荷 ピスタチオ

グルビッシュソース

Bonito, japanese ginger, pistachio  
Gribiche sauce

## 食事 Rice set

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

## 甘味 Dessert

本日の二種盛り

Today's dessert

8,700

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

# 石焼会席 “木蓮”

Stone-grilled Kaiseki “MOKUREN”

## 前 菜     Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

## 温 物     Simmered dish

おかき揚げ 姫竹 空豆

木の芽 あおさ餡

Deep fried rice cracker, bamboo shoots, fava bean

Tree bud with sea lettuce sauce

## 石 焼     Barbecue

勧め魚介 天使の海老

国産牛つくね 30 g

国産牛フィレ 30 g

国産牛ロース 40 g

野菜三種

Seafood of the day, shrimp

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef fillet 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 箸休め     Simmered vegetable

初鰹 茗荷 ピスタチオ

グルビッシュソース

Bonito, japanese ginger, pistachio

Gribiche sauce

## 食 事     Rice set

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

## 甘 味     Dessert

本日の二種盛り

Today's dessert

11,700

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

石焼会席 “青若菜”  
Stone-grilled Kaiseki “AOWAKANA”

先 付 Starter

野菜豆腐 順才 隠元  
ラディッシュ 美味出汁  
Vegetable tofu, water shield, green bean  
Radish, broth

前 菜 Appetizers

初鰹 茗荷 もずく  
塩糀鴨 枝豆 陸蓮根 オレンジ  
稚鮎 オリーブ 胡瓜  
Bonito, japanese ginger, mozuku seaweed  
Duck with salted rice malt, green soybeans, lotus roots, orange  
Sweetfish, olive, cucumber

温物 Simmered dish

あおさ海苔とずわい蟹の茶碗蒸し  
パートブリック  
Steamed egg custard with sea lettuce and snow crab, crepe

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立  
黒毛和牛ロース 30g  
黒毛和牛フィレ 30g  
野菜三種  
Seafood of the day  
Scallop  
Kuroge Wagyu beef loin 30g  
Kuroge Wagyu beef fillet 30g  
Three kinds of vegetables

食 事 Rice set

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

甘 味 Desserts

抹茶アイスクリーム 水菓子  
Green tea ice cream

14,900

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。  
Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

# 石焼会席 “朧月”

Stone-grilled Kaiseki “OBORODUKI”

## 先付 Starter

牡丹海老 雲丹 いくら  
キャビア 海老ジュレ 空豆餡  
Botan shrimp, sea urchin, salmon roe  
Cavia, shrimp jelly, fava beans sauce

## 前菜 Appetizers

初鰹 茗荷 もずく  
塩糀鴨 枝豆 陸蓮根 オレンジ  
稚鮎 オリーブ 胡瓜  
Bonito, japanese ginger, mozuku seaweed  
Duck with salted rice malt, green soybeans, lotus roots, orange  
Sweetfish, olive, cucumber

## 温物 Simmred dish

鯖 あおさ海苔 京湯葉饅頭  
アスパラガス 山菜すりながし  
Spanish mackerel, sea lettuce, yuba buns  
Asparagus, wild vegetable soup

## 石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老  
鮑 香草ソース  
メバル フェンネルオレンジ煮  
黒毛和牛ロース 30g  
黒毛和牛フィレ 30g  
野菜三種  
Japanese spiny lobster, abalone with herb sauce  
Rockfish, Boiled fennel  
Kuroge Wagyu beef loin 30g  
Kuroge Wagyu beef fillet 30g  
Three kinds of vegetables

## 食事 Rice set

筍御飯  
香の物  
伊勢海老赤出汁  
Bamboo shoot rice, Japanese pickles, spiny lobster miso soup

## 甘味 Desserts

抹茶アイスクリーム 水菓子  
Green tea ice cream

19,200

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。  
Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

# ベジタリアン グルテンフリー石焼会席

Stone-grilled Kaiseki ~For Vegetarian~

## 先 付 Starter

筍 とろ湯葉 胡桃  
胡麻 山葵 花穂紫蘇  
キャビアロリ  
Bamboo shoots, yuba, walnut  
Sesame, wasabi, perilla

## 前 菜 Appetizers

トマト 人参 オレンジ ビーツ  
レンズ豆 紫キャベツ 紫玉葱 オリーブ  
百合根 トリュフ アーモンド ハーブ  
ひよこ豆のファラフェル  
Tomato, carrot, orange, beets  
Lentil beans, red cabbage, red onion, olive  
Lily bulb, truffle, almond, herb  
Falafel

## 温 物 Simmered dish

米茄子の鳴炊き 昆布出汁仕立て  
朧昆布 黒ばら海苔  
葱 糸唐辛子  
Simmered Eggplant in kelp Broth  
Shredded tangle, seaweed  
Green onion, shredded chili pepper

## サラダ Salad

季節の野菜サラダ  
ホワイトバルサミコヴィネグレット  
Seasonal salad  
White balsamic vinaigrette

## 石 焼 Barbecue

本日の野菜五種  
黒トリュフ塩  
橙ソース 胡麻だれ  
Five kinds of vegetables  
Truffle salt, orange sauce, sesame sauce

## 天麩羅 Tempura

本日の野菜五種  
抹茶塩 檸檬  
Five kinds of vegetables  
Green tea salt, lemon

## 食 事 Rice set

白御飯 香の物 止椀  
Rice, Japanese pickles, soup

## 甘 味 Dessert

水菓子  
Seasonal fruits

15,000

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。  
Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

# 特別石焼会席～ふじやま～

Special Stone-grilled Kaiseki~FUIYAMA~

## 前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

## 凌ぎ Small dish

黒毛和牛寿司

Kuroge Wagyu beef sushi

## 温 物 Warm dish

本日のもの

Today's warm dish

## 魚介の石焼 Seafood barbecue

勧め魚介 帆立

Seafood of the day, scallop

## お肉の石焼 Meat barbecue

豚ロース

黒毛和牛ロース 150g

または

黒毛和牛フィレ 100g

Japanese pork loin

Kuroge Wagyu beef loin 150g

or

Kuroge Wagyu beef fillet 100g

## 野菜の石焼 Vegetable barbecue

野菜五種盛り

Five kinds of vegetables

## 食 事 Rice set

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

(ガーリックライスへ変更+1,980

蕎麦へ変更+1,100)

(Rice can be change to fried garlic rice+1,980,

or buckwheat noodles+1,100)

## 甘 味 Dessert

盛り合わせ

Assorted dessert

20,000

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality



# 至福の石焼会席 ～匠～

Special Stone-grilled Kaiseki

## 先付 Starter

車海老 雲丹 いくら キャビア

タラの芽 海老ジュレ 空豆餡

Prawn, sea urchin, salmon roe, caviar

Aralia sprout, shrimp jelly, fava beans sauce

## 前菜 Appetizers

初鰹 茗荷 順菜 もずく

塩糀鴨 枝豆 陸蓮根 オレンジ

稚鮎 オリーブ 胡瓜

Bonito, japanese ginger, water shield, mozuku seaweed

Duck with salted rice malt, green soybeans, lotus roots, orange

Sweetfish, olive, cucumber

## 温物 Simmered dish

鱈 あおさ海苔 京湯葉饅頭

アスパラガス 山菜すりながし

Spanish mackerel, sea lettuce, yuba buns

Asparagus, wild vegetable soup

## 石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老

鮑 香草ソース

トリュフ

メバル フェンネルオレンジ煮

佐賀牛ロース 60g

佐賀牛フィレ 60g

野菜三種

Japanese spiny lobster, abalone with herb sauce

Truffe

Rockfish, Boiled fennel

Saga Kuroge Wagyu beef loin 60g

Saga Kuroge Wagyu beef fillet 60g

Three kinds of vegetables

## 食事 Rice set

筍御飯

香の物

伊勢海老赤出汁

Bamboo rice, Japanese pickles, spiny lobster miso soup

## 甘味 Desserts

抹茶アイスクリーム 水菓子

Green tea ice cream

35,300

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

# お子様石焼会席

Children's menu

コーンスープ

Corn soup

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット

オムライス

Fried shrimp, French fries, chicken nuggets,

Rice omelet

石焼

Barbecue

牛ハンバーグ 野菜三種盛り

Beef patty, vegetables

アイスクリーム

Ice cream

3,800

未就学のお子様から小学校低学年のお子様向け

For children from age 0 to age 6

コーンスープ

Corn soup

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット

オムライス

Fried shrimp, French fries, chicken nuggets,

Rice omelet

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

アイスクリーム 果物

Ice cream, fruit

5,400

小学生のお子様向け

For children from age 7 to age 12

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

## MEAT

	20g	40g
佐賀牛ロース Saga Kuroge Wagyu beef loin		6,800
佐賀牛フィレ Saga Kuroge Wagyu beef fillet		7,550
黒毛和牛ロース Kuroge Wagyu beef loin	2,040	4,080
黒毛和牛フィレ Kuroge Wagyu beef fillet		4,800
国産牛ロース Japanese beef loin	1,630	3,260
国産牛フィレ Japanese beef fillet		3,490
国産牛つくね Homemade beef meatball	(60g)	2,800
国産豚ロース Japanese pork loin		880
国産豚ヒレ Japanese pork fillet		1,220
鶏オイル蒸し Steamed chicken with oil		830

## 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		1,800
天使の海老 一尾 Shrimp 1 piece		950
帆立貝 一切 Scallop 1 piece		1,250
烏賊 一切 Squid 1 piece		850
鮑 Abalone 100g	約 100g	5,280
白身魚 一切 Whitefish 1 cut		930
野菜各種 Choice of vegetables		400～

## A la Carte

野菜サラダ Seasonal salad		850
海鮮サラダ Seafood salad		2,250
食事セット (白御飯・味噌椀・香の物) Rice set (steamed rice, pickles and miso soup)		1,500
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef	コース食事変更	2,300 1,980
蕎麦 Soba noodles	コース食事変更	1,500 1,100
うどん Udon noodles	コース食事変更	1,500 1,100

## 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 Seasonal ice cream		650
果物 Seasonal fruit		1,500~
デザート盛り合わせ Assorted dessert plate		1,650