

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”

前 菜 Appetizers

野菜豆腐 枝豆 クコの実

美味出汁

Vegetable tofu, green soybeans, wolfberry
broth

温 物 Simmered dish

ビーフシチュー八丁味噌仕立て

クレームシャンティを添えて

Beef stew flavored with Hatcho miso
French cream

石 焼 Barbecue

勧め魚介

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g

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

鱈の炙り 黄菊 春菊ピューレ

エシャロットと木の芽味噌

Seared Spanish mackerel, yellow chrysanthemum, edible chrysanthemum puree
Escharette with leaf bud miso

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 枝豆 クコの実
美味出汁

Vegetable tofu, green soybeans, wolfberry
broth

温物 Simmered dish

ビーフシチュー八丁味噌仕立て
クレームシャンティを添えて
Beef stew flavored with Hatcho miso
French cream

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

鱈の炙り 黄菊 春菊ピュレ
エシャロットと木の芽味噌

Seared Spanish mackerel, yellow chrysanthemum, edible chrysanthemum puree
Escharette with leaf bud miso

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 “蛍石”

Stone-grilled Kaiseki “HOTARUISHI”

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

温 物 Simmered dish

ビーフシチューハ丁味噌仕立て

クレームシャンティを添えて

Beef stew flavored with Hatcho miso

French cream

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

鱈の炙り 黄菊 春菊ピューレ

エシャロットと木の芽味噌

Seared Spanish mackerel, yellow chrysanthemum, edible chrysanthemum puree

Escharette with leaf bud miso

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 “流蛍光”
Stone-grilled Kaiseki “RYUKEIKOU”

先 付 Starter

野菜豆腐 枝豆 クコの実
美味出汁

Vegetable tofu, green soybeans, wolfberry
broth

前 菜 Appetizers

鱈 あおさ海苔 陸蓮根
蛤 ホワイトアスパラガス
ローストビーフ 雲丹 紫蘇
Spanish mackerel, sea lettuce, okra
Clam, white asparagus
Roast beef, sea urchin, perilla

温物 Simmered dish

鴨茄子鳴炊き 海老 枝豆
とろ湯葉餡

Simmered eggplant, shrimp, green soybeans
Yuba sauce

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立

黒毛和牛ロース 30 g

黒毛和牛フィレ 30 g

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

マンゴーシャーベット 水菓子

Mango sherbet

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 “源氏螢”

Stone-grilled Kaiseki “GENJIHOTARU”

先付 Starter

鱧 フルーツトマト トリュフ
ヘーゼルナッツ パルミジャーノ
Pike conger, fruit tomato, truffle
Hazelnut, parmesan

前菜 Appetizers

鱈 あおさ海苔 陸蓮根
蛤 ホワイトアスパラガス
ローストビーフ 雲丹 紫蘇
Spanish mackerel, sea lettuce, okra
Clam, white asparagus
Roast beef, sea urchin, perilla

温物 Simmred dish

真鯛湯葉巻き 天使の海老
若筍 木の芽 アンディーブ
Sea bream-filled yuba rolls, shrimp
Bamboo shoots, leaf bud, endive

石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老
鮑 香草ソース
鮎一夜干し 蓼タップナード
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
Sweetfish, knotweed tapenade
Kuroge Wagyu beef loin 30g
Kuroge Wagyu beef fillet 30g
Three kinds of vegetables

食事 Rice set

穴子と実山椒御飯 香の物
伊勢海老赤出汁
Conger eel rice with japanese pepper, Japanese pickles, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

マンゴーシャーベット 水菓子
Mango sherbet

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 Vegetarians~

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, beet
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 changed 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～TAKUMI～

先 付 Starter

鱧 フルーツトマト トリュフ
ヘーゼルナッツ キャビア
Pike conger, fruit tomato, truffle
Hazelnut, parmesan

前 菜 Appetizers

鱈 あおさ海苔 陸蓮根
蛤 ホワイトアスパラガス
ローストビーフ 雲丹 紫蘇
Spanish mackerel, sea lettuce, okra
Clam, white asparagus
Roast beef, sea urchin, perilla

温 物 Simmered dish

真鯛湯葉巻き 天使の海老
若筍 木の芽 アンディーブ
Sea bream-filled yuba rolls, shrimp
Bamboo shoots, leaf bud, endive

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老
国産鮑 香草ソース
フレッシュトリュフ
鮎一夜干し 蓼タップナード
佐賀牛ロース 40g
佐賀牛フィレ 40g
野菜三種

Japanese spiny lobster, abalone with herb sauce
Sweetfish, knotweed tapenade
Saga Kuroge Wagyu beef loin 60g
Saga Kuroge Wagyu beef fillet 60g
Three kinds of vegetables

食 事 Rice set

穴子と実山椒御飯 香の物
伊勢海老赤出汁

Conger eel rice with japanese pepper, Japanese pickles, spiny lobster miso soup

甘 味 Desserts

盛り合わせ
Assorted desserts

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

特別石焼 神戸牛会席

~Special Stone-grilled Kobe beef kaiseki~

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

神戸牛ロース 200g

Kobe beef loin 200g

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 changed to fried garlic rice+1,980,

or buckwheat noodles+1,100)

甘 味 Dessert

盛り合わせ

Assorted dessert

42,000

*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

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
神戸牛ロース Kobe Wagyu beef loin		8,000
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
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 からあげ Children's fried set (fried shrimp, French fries, chicken nuggets, fried chicken)		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