

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 アスパラガス
美味出汁
Vegetable tofu, asparagus, broth

温 物 Warm dish

甘鯛道明寺蒸し 春野菜のソース
季節の野菜添え
Steamed sea bream with glutinous rice, seasonal vegetables
Spring vegetables sauce

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 Small dish

サーモンマリネ 菜の花
うるい 桜と赤い果実
Marinated salmon, canola blossoms
Hosta plant, cherry blossom and berry

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】6,300

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 アスパラガス
美味出汁

Vegetable tofu, asparagus, broth

温 物 Warm dish

甘鯛道明寺蒸し 春野菜のソース
季節の野菜添え

Steamed sea bream with glutinous rice, seasonal vegetables
Spring vegetable sauce

石 焼 Barbecue

勧め魚介二種 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

Two kinds of seafood of the day, squid
Japanese pork loin 40g
Japanese beef meatball 30g
Japanese beef loin 40g
Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

サーモンマリネ 菜の花
うるい 桜と赤い果実

Marinated salmon, canola blossoms
Hosta plant, cherry blossom and berry

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

9,200

石焼会席“春風”

Stone-grilled Kaiseki “HARUKAZE”

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

温 物 Warm dish

甘鯛道明寺蒸し 春野菜のソース

季節の野菜添え

Steamed sea bream with glutinous rice, seasonal vegetables

Spring vegetables sauce

石 焼 Barbecue

勧め魚介2種 天使の海老

国産牛つくね 30g

国産牛ロース 40g

国産牛フィレ 30g

野菜三種

Two kinds of seafood of the day, shrimp

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Japanese beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

サーモンマリネ 菜の花

うるい 桜と赤い果実

Marinated salmon, canola blossoms

Hosta plant, cherry blossom and berry

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

Two kinds of desserts

12,400

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“初花”

Stone-grilled Kaiseki “HATSUHANA”

先 付 Starter

野菜豆腐 雲丹 アスパラガス
美味出汁

Vegetable tofu, sea urchin, asparagus, broth

前 菜 Appetizers

海老 蕾菜 香草黄身酢

平貝 若芽 柑橘 土佐酢

サーモン うるい 桜と赤い果実

Shrimp, Tsubomina green, sauce with egg yolk and vinegar

Razor clam, brown seaweed, Buntan, Tosa vinegar

Salmon, hosta plant, cherry blossom and berry

温物 Steamed dish

茶碗蒸し 蛤 菜の花 木の芽

Steamed egg custard with orient clam, canola blossoms, leaf bud

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

本日の氷菓子・水菓子

Seasonal ice cream, seasonal fruits

15,700

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“桜爛漫”

Stone-grilled Kaiseki “SAKUARANMAN”

先 付 Starter

鱈の西京焼き ずわい蟹
春キャベツ ローズマリー
ホワイトアスパラガス

Grilled Spanish mackerel with miso sauce, snow crab
Spring cabbage, rosemary, white asparagus

前 菜 Appetizers

海老 蕾菜 香草黄身酢
平貝 若芽 柑橘 土佐酢
サーモン うるい 桜と赤い果実

Shrimp, Tsubomina green, sauce with egg yolk and vinegar
Razor clam, brown seaweed, Buntan, Tosa vinegar
Salmon, hosta plant, cherry blossom and berry

温 物 Warm dish

目張 姫筍 菜の花 サフラン
フィルム包み焼き

Dark-banded rockfish, bamboo shoots, canola blossoms, saffron

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 鮑
黒毛和牛ロース 30g
黒毛和牛フィレ 30g
野菜三種

Japanese spiny lobster, abalone
Kuroge Wagyu beef loin 30g
Kuroge Wagyu beef fillet 30g
Three kinds of vegetables

食 事 Rice set or Soba

筍御飯 桜海老 香の物 赤出汁
または

桜蕎麦 桜海老

Rice with bamboo shoots, sakura shrimp
Japanese pickles, miso soup

or

Soba mixed with cherry blossoms, sakura shrimp

甘 味 Desserts

本日の氷菓子・水菓子
Seasonal ice cream, seasonal fruits

20,300

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

特別石焼会席～ふじやま～

Special Stone-grilled Kaiseki~FUJIYAMA~

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

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

甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

21,200

*10名様以上のお客様は、黒毛和牛（ロース・フィレ）を事前にお決めくださいますようお願いいたします

*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meat.

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

鱈の西京焼き ずわい蟹
春キャベツ ローズマリー
ホワイトアスパラガス
Grilled Spanish mackerel with miso sauce, snow crab
Spring cabbage, rosemary, white asparagus

前 菜 Appetizers

海老 蕾菜 黄身酢
平貝 若芽 柑橘 土佐酢
サーモン うるい 桜と赤い果実
Shrimp, Tsubomina green, sauce with egg yolk and vinegar
Razor clam, brown seaweed, Buntan, Tosa vinegar
Salmon, hosta plant, cherry blossom and berry

温物 Warm dish

目張 筍 菜の花 サフラン
フィルム包み焼き
Dark-banded rockfish, bamboo shoots, canola blossoms, saffron

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 鮑
本日のおすすめ魚介二種
佐賀牛ロース 50g
佐賀牛フィレ 50g
野菜三種
Japanese spiny lobster, abalone
Two kinds of Seafood
Saga Kuroge Wagyu beef loin 50g
Saga Kuroge Wagyu beef fillet 50g
Three kinds of vegetables

食 事 Rice set or Soba

筍御飯 桜海老 香の物 赤出汁
または
桜蕎麦 桜海老
Bamboo shoots rice, sakura shrimp
Japanese pickles, miso soup
Or
Soba mixed with cherry blossoms, sakura shrimp

甘 味 Desserts

本日の氷菓子・水菓子
Seasonal ice cream, seasonal fruits

37,400

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

肉の石焼 Meat barbecue

神戸牛ロース 150g

Kobe beef loin 150g

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 soba noodles+1,100)

甘 味 Dessert

盛り合わせ

Assorted desserts

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

お子様メニュー

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

Recommended for children younger
from age 3 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

Recommended for children around from age 7 to age 12

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 (白御飯 ふりかけ 味噌椀)

Children's rice set (steamed rice, furikake condiments, miso soup)

600

お子様うどん

Children's udon

600

コーンスープ

Corn soup

800

お子様バニラアイスクリーム

Children's vanilla ice cream

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

MEAT

	20g	40g
神戸牛ロース Kobe Wagyu beef loin		9,800
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
ほろほろ鳥 Guinea fowl		(60g) 1,200

SEAFOOD and VEGETABLE

	時価 Market price
国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster	
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 White fish 1 cut	930～
野菜各種 Choice of vegetables	400～

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

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
筍御飯 Bamboo shoots rice	単品 セット	900 1,900
黒毛和牛炙り寿司 Kuroge Wagyu sushi		3,500
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

*Vegetarian

海藻と紅心大根のサラダ Seaweed and red radish salad		1,800
*ポルチーニ茸の Pasta 豆乳のトリュフクリーム Porcini mushroom pasta with soy milk truffles cream		2,800
*本日の野菜スープ Today's Soup		1,600
*本日のおすすめ焼き野菜五種 ・ヒマラヤ岩塩・檸檬・醤油・胡麻ソース Five kinds of grilled vegetables ・ Himalayan salt, lemon, soy sauce, sesame sauce		2,800
*フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit		1,600

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 desserts		1,650

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