

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、ご家族やご友人とご一緒に
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、下記の点につきご留意ください。

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

おかき揚げ 蚕豆
黄菊 銀餡
Deep-fried rice cracker, fava beans
Chrysanthemum, starchy 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 Small dish

穴子バルサミコ焼き
初夏野菜とディルレリッシュ
Grilled conger eel with balsamic sauce
Summer vegetables and dill leche

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

おかき揚げ 蚕豆
黄菊 銀餡
Deep-fried rice cracker, fava beans
Chrysanthemum, starchy sauce

石 焼 Barbecue

魚介二種 鳥賊
国産豚ロース 40 g
国産牛つくね 30 g
国産牛ロース 40 g
野菜三種
Two kinds of seafood, squid
Japanese pork loin 40g
Japanese beef meatball 30g
Japanese beef loin 40g
Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

穴子バルサミコ焼き
初夏野菜とディルレリッシュ
Grilled conger eel with balsamic sauce
Summer vegetables and dill leche

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 kind of desserts

9,200

石焼会席“螢石”

Stone-grilled Kaiseki “HOTARUISHI”

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

温 物 Warm dish

おかき揚げ 蚕豆

黄菊 銀飴

Deep-fried rice cracker, fava beans
Chrysanthemum, starchy sauce

石 焼 Barbecue

魚介二種 天使の海老

国産牛つくね 30 g

国産牛ロース 40 g

国産牛フィレ 30 g

野菜三種

Two kinds of seafood, shrimp
Japanese beef meatball 30g
Japanese beef loin 40g
Japanese beef fillet 30g
Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

穴子バルサミコ焼き

初夏野菜とディルレリッシュ

Grilled conger eel with balsamic sauce
Summer vegetables and dill leche

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 kind of desserts

12,400

石焼会席“流蛍光”

Stone-grilled Kaiseki “RYUKEIKO”

先 付 Starter

野菜豆腐 アスパラガス 雲丹
美味出汁

Vegetable tofu, fava beans, shrimp, sea urchin, broth

前 菜 Appetizers

若鮎のコンフィ 陸蓮根 キウイ
穴子バルサミコ焼き レリッシュ
ローストビーフ ビーツ 松の実
Sweetfish confit, okra, kiwi
Grilled conger eel with balsamic sauce
Roast beef, beet, pine nuts

温物 Steamed dish

鱸の白ワイン蒸し 山椒オイル
オランダーズソース
Steamed sea bass in white wine, Japanese pepper oil
Hollandaise sauce

石 焼 Barbecue

魚介三種
黒毛和牛ロース 30 g
黒毛和牛フィレ 30 g
野菜三種
Three kind of seafoods
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

石焼会席“源氏螢”

Stone-grilled Kaiseki “GENGIHOTARU”

先 付 Starter

螢烏賊のアランチーニ トマト

キャビアオリ

Firefly squid arancini, tomato
Olive oil

前 菜 Appetizers

若鮎のコンフィ 陸蓮根 キウイ

穴子バルサミコ焼き レリッシュ

ローストビーフ ビーツ 松の実

Sweet fish confit, okra, kiwi
Grilled conger eel with balsamic sauce
Roast beef, beet, pine nuts

温 物 Warm dish

油目 薄葛仕立て 加茂茄子

うすいすり流し

Fat greenling with kudzu starch, eggplant
Green beans soup

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 活け鮑

黒毛和牛ロース 30 g

黒毛和牛フィレ 30 g

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

鰯なめろう シブレット

トマトコンソメ

香の物

Chopped horse mackerel with miso, chives
Tomato consommé soup
Japanese pickles

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

魚介二種

Two kinds of seafood

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名様以上でご予約の際は事前に、黒毛和牛（ロース・フィレ）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

螢烏賊 アランチーニ トマト
キャビアオリ

Firefly squid arancini, tomato
Olive oil

前 菜 Appetizers

若鮎のコンフィ 陸蓮根 キウイ
穴子バルサミコ焼き レリッシュ
ローストビーフ ビーツ 松の実

Sweetfish confit, okra, kiwi
Grilled conger eel with balsamic sauce
Roast beef, beet, pine nuts

温物 Warm dish

油目 薄葛仕立て 加茂茄子
うすいすり流し

Chopped horse mackerel with miso, tomato consommé
Chives, Japanese pickles

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 活け鮑
本日のおすすめ魚介二種
佐賀牛ロース 50 g
佐賀牛フィレ 50 g
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

鰯なめろう シブレット
トマトコンソメ
香の物

Chopped horse mackerel with miso, chives
Tomato consommé
Japanese pickles

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

魚介二種

Two kinds of seafoods

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)	1,630
Children's fried set (fried shrimp, French fries, chicken nuggets, fried chicken)	
お子様ご飯セット (白御飯 ふりかけ 味噌椀)	600
Children's rice set (steamed rice, furikake condiments, miso soup)	
お子様うどん	600
Children's udon	
コーンスープ	800
Corn soup	
お子様バニラアイスクリーム	300
Children's vanilla ice cream	

Meat		20g	40g
神戸牛ロース			9,800
Kobe Wagyu beef loin			
佐賀牛ロース			6,800
Saga Kuroge Wagyu beef loin			
佐賀牛フィレ			7,550
Saga Kuroge Wagyu beef fillet			
黒毛和牛ロース	2,040		4,080
Kuroge Wagyu beef loin			
黒毛和牛フィレ			4,800
Kuroge Wagyu beef fillet			
国産牛ロース	1,630		3,260
Japanese beef loin			
国産牛フィレ			3,490
Japanese beef fillet			
国産牛つくね		(60g)	2,800
Homemade beef meatball			
国産豚ロース			880
Japanese pork loin			

Seafood and vegetable

国産活け伊勢海老 一尾		時価
Japanese spiny lobster		Market price
車海老 一尾		1,800
Prawn 1 piece		
天使の海老 一尾		950
Shrimp 1 piece		
烏賊 一切		850
Squid 1 piece		
鮑	約 100g	5,280
Abalone 100g		
白身魚 一切		930～
White fish 1 cut		
野菜各種 お尋ねくださいませ		400～
Choice of vegetables		

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
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	2,300
	コース食事変更 1,980
蕎麦 Soba noodles	1,500
	コース食事変更 1,100
うどん Udon noodles	1,500
	コース食事変更 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 truffle 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