

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“小春”

Stone-grilled Kaiseki “KOHARU”

Starter

Vegetable tofu

Shrimp, greens

Shiso flower

先付

野菜豆腐

甘海老 青菜

花穂紫蘇

Warm dish

Beef stew flavored with Hatcho miso

Seasonal vegetables

温物

ビーフシチュー 八丁味噌仕立て

季節の野菜添え

Barbecue

Seafood of the day

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

石焼

勧め魚介

国産豚ロース 40 g

国産牛ロース 40 g

野菜三種

Small dish

Spanish mackerel, Mizuna greens, turnip

With dried mullet roe

箸休め

鰯 水菜 蕎

唐墨和え

Rice set

Rice

Japanese pickles

Miso soup

食事

白御飯

香の物

赤出汁

Dessert

Today's dessert

甘味

本日のもの

Exclusive to Weekdays lunch

【平日ランチ限定】

6,300

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

Starter

Vegetable tofu

Shrimp, greens

Shiso flower

先付

野菜豆腐

甘海老 青菜

花穂紫蘇

Warm dish

Seasonal warm dish of the day

温物

本日のもの

Barbecue

Two kinds of seafood, squid

Japanese pork loin 40g

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

石焼

魚介二種 烏賊

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

Small dish

Spanish mackerel, Mizuna greens, turnip

With dried mullet roe

箸休め

鰯 水菜 蕎

唐墨和え

Rice set

Rice

Japanese pickles

Miso soup

食事

白御飯

香の物

赤出汁

Dessert

Two kinds of desserts

甘味

本日の二種盛り

Exclusive to lunch

【ランチ限定】

9,200

仕入れ状況により内容が変わるものがあります

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

石焼会席“初凪”

Stone-grilled Kaiseki “HATSU-NAGI”

Appetizers

Today's appetizers

前 菜

本日の三種盛り

Warm dish

Seasonal warm dish of the day

温 物

本日のもの

Barbecue

Two kinds of seafood

Shrimp

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef fillet 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

石 焼

魚介二種

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

Small dish

Spanish mackerel, Mizuna greens, turnip

With dried mullet roe

箸休め

鰯 水菜 蕎

唐墨和え

Rice set

Rice

Japanese pickles

Miso soup

食 事

白御飯

香の物

赤出汁

Dessert

Two kinds of desserts

甘 味

本日の二種盛り

12,400

石焼会席“初若菜”

Stone-grilled Kaiseki “HATSU-WAKANA”

Starter

Vegetable tofu, shrimp, sea urchin
Greens, Shiso flower

先付

野菜豆腐 甘海老 雲丹
青菜 花穂紫蘇

Appetizers

Turnip cake with shiro miso creme brulee
Duck loin, wasabi foamy soy sauce
Spinach and chicken with nuts

前菜

蕪餅 白味噌ブリュレ
鴨 山葵泡醤油
法蓮草とほろほろ鳥 木の実和え

Warm dish

Steamed egg custard with crab starchy sauce
Grated daikon radish

温物

蟹の茶碗蒸し
淡雪餡

Barbecue

Three kinds of seafood
Kuroge Wagyu beef loin 30g
Kuroge Wagyu beef fillet 30g
Three kinds of vegetables

石焼

魚介三種
黒毛和牛ロース 30g
黒毛和牛フィレ 30g
野菜三種

Rice set

Rice with garnish
Japanese pickles
Miso soup

食事

白御飯 はつめじろ
香の物
赤出汁

Desserts

Seasonal ice cream, seasonal fruits

甘味

本日の氷菓子・水菓子

15,700

石焼会席“初茜”

Stone-grilled Kaiseki “HATSU-AKANE”

Starter

Yellowtail, caviar, chicory

Cauliflower, apple

先付

寒鮎 キャビア チコリ

カリフラワー 林檎

Appetizers

Turnip cake with shiro miso creme brulee

Duck loin, wasabi foamy soy sauce

Spinach and chicken with nuts

前菜

蕪餅 白味噌ブリュレ

鴨 山葵泡醤油

法蓮草とほろほろ鳥木の実和え

Warm dish

Pot-au-feu style with alfonsino and clams

Potato, leek, olive

温物

金目鯛と蛤のポトフ仕立て

馬鈴薯 葱 オリーブ

Barbecue

Japanese spiny lobster

Abalone

Kuroge Wagyu beef fillet 30g

Kuroge Wagyu beef loin 40g

Three kinds of vegetables

石焼

国産伊勢海老

鮑

黒毛和牛フィレ 30 g

黒毛和牛ロース 40 g

野菜三種

Rice set

Seasoned rice with salmon and salmon roe

Japanese pickles, miso soup

食事

紅白御飯

赤出汁 香の物

Desserts

Seasonal ice cream

and fruits

甘味

本日の氷菓子

氷菓子

20,300

特別石焼会席～ふじやま～
Special Stone-grilled Kaiseki ~FUJIYAMA~

Appetizers

Today's appetizers

前菜

本日の三種盛り

Small dish

Kuroge Wagyu beef sushi

凌ぎ

黒毛和牛寿司

Warm dish

Today's warm dish

温物

本日のもの

Seafood barbecue

Two kinds of seafood

魚介の石焼

魚介二種

Meat barbecue

Japanese pork loin

Kuroge Wagyu beef loin 150g

or

Kuroge Wagyu beef fillet 100g

肉の石焼

豚ロース

黒毛和牛ロース 150g

または

黒毛和牛フィレ 100g

Vegetable barbecue

Five kinds of vegetables

野菜の石焼

野菜五種盛り

Rice set

Rice

Japanese pickles

Miso soup

食事

白御飯

香の物

赤出汁

Desserts

Assorted desserts

甘味

盛り合わせ

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）を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

石焼会席 ~鮮~

Special Stone-grilled Kaiseki ~AZAYAKA~

Starter

Today's starter

先付

本日の先付

Appetizers

Today's appetizers

前菜

本日の三種盛

Warm dish

Today's warm dish

温物

本日のもの

Barbecue

Japanese spiny lobster, abalone

Red king crab

Today's seafood

Three kinds of vegetables

石焼

伊勢活け海老 活け鮑

たらば蟹

勧め魚介

野菜三種盛り

Rice set

Onigiri Rice ball

Japanese pickles

Miso soup

食事

手毬おにぎり

香の物

赤出汁

Dessert

Seasonal ice cream

Fruits

甘味

本日の氷菓子

氷菓子

Exclusive to dinner

【ディナー限定】

22,000

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

石焼会席 ~禧~

Special Stone-grilled Kaiseki ~SAIWAI~

Appetizers

Today's appetizers

前菜

本日の三種盛

Small dish

Kuroge Wagyu beef sushi

凌ぎ

黒毛和牛寿司

Warm dish

Today's warm dish

温物

本日のもの

Barbecue

Kuroge Wagyu beef loin 50g

石焼

黒毛和牛ロース 50g

Kobe beef loin 50g

神戸牛ロース 50g

Saga beef loin 50g

佐賀牛ロース 50g

Five kinds of vegetables

野菜五種盛り

Rice set

Rice

Japanese pickles

食事

白御飯

Miso soup

香の物

赤出汁

Dessert

Assorted desserts

甘味

盛り合わせ

29,000

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~

Starter

Yellowtail, caviar, chicory

Cauliflower, apple

先付

帆立 キャビア チコリ

カリフラワー 林檎

Appetizers

Turnip cake with shiro miso creme brulee

Duck loin, wasabi foamy soy sauce

Spinach and chicken with nuts

前菜

蕪餅 白味噌ブリュレ

鴨 山葵泡醤油

法蓮草とほろほろ鳥木の実和え

Warm dish

Pot-au-feu style with alfonsino and clams

Potato, leek, olive

温物

金目鯛 蛤 ポトフ仕立て

馬鈴薯 オリーブ

Barbecue

Japanese spiny lobster, abalone

Two kinds of seafood

Saga Kuroge Wagyu beef loin 50g

Saga Kuroge Wagyu beef fillet 50g

Three kinds of vegetables

石焼

国産伊勢海老 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

Rice set

Seasoned rice with salmon

Japanese pickles, miso soup

食事

紅白御飯

赤出汁 香の物

Desserts

Assorted desserts

甘味

盛り合わせ

37,400

特別石焼 和牛会席

~Wagyu Course featuring KOBE Beef~

<u>Appetizers</u>	<u>前 菜</u>
Today's appetizers	本日の三種盛り
<u>Small dish</u>	<u>凌 ぎ</u>
Kuroge Wagyu beef sushi	黒毛和牛寿司
<u>Warm dish</u>	<u>温 物</u>
Today's warm dish	本日のもの
<u>Seafood barbecue</u>	<u>魚介の石焼</u>
Two kinds of seafood	魚介二種
<u>Meat barbecue</u>	<u>肉の石焼</u>
Kobe beef loin 150g	神戸牛ロース 150g
<u>Vegetable barbecue</u>	<u>野菜の石焼</u>
Five kinds of vegetables	野菜五種盛り
<u>Rice set</u>	<u>食 事</u>
Rice	白御飯
Japanese pickles	香の物
Miso soup	赤出汁
<u>Desserts</u>	<u>甘 味</u>
Assorted desserts	盛り合わせ

42,000

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

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

Stone-grilled Kaiseki ~Vegetarian~

ベジタリアン石焼会席

前日迄の予約制でございます

* Reservations for this menu should be placed
the day before in advance

Appetizers

Lily bulb confit, tofu skin
Chickpea falafel
Navy beans, basil
Grated carrot salad, tomato, walnuts

前 菜

百合根のコンフィ 生湯葉
ひよこ豆のファラフェル
白いんげん豆 バジル
キャロットラペ トマト 胡桃

Grilled dish

Soy meat gratin
Ratatouille, lemon zest
Cashew paste

温 物

大豆ミートソースのグラタン
ラタトイユ レモンゼスト
カシューなッツペースト

Salad

Seaweed and red radish salad
Almond, sesame and ginger vinaigrette

サラダ

海藻と紅心大根のサラダ アーモンド
胡麻と生姜のビネグレット

Pasta

Porcini mushroom pasta
with soymilk truffle cream

パスタ

ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ
トリュフオイル

Barbecue

Five kinds of vegetables
Himalayan salt, lemon
soy sauce, sesame sauce

石 焼

本日のおすすめ野菜五種
ヒマラヤ岩塩 檸檬
醤油 胡麻ソース

Rice set

Mixed grain rice or white rice
Japanese pickles
Vegetable soup

食 事

十六穀御飯 または白御飯
香の物
野菜のスープ

Dessert

Seasonal fruits

甘 味

水菓子

15,000

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

Stone-grilled Kaiseki ~Muslim-Friendly~

ムスリムフレンドリー石焼会席

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

Appetizers

Lily bulb confit, tofu skin

Chickpea falafel

Navy beans, basil

Grated carrot salad, tomato, walnuts

前菜

百合根のコンフィ 生湯葉

ひよこ豆のファラフェル

白いんげん豆 バジル

キャロットラペ トマト 胡桃

Grilled dish

Soy meat gratin
and ratatouille

Lemon zest, cashew paste

温物

大豆ミートソースのグラタン

ラタトイユ

レモンゼスト カシューナッツペースト

Salad

Seaweed and red radish salad

Almond, sesame and ginger vinaigrette

サラダ

海藻と紅心大根のサラダ アーモンド

胡麻と生姜のビネグレット

Pasta

Porcini mushroom pasta
with soymilk truffle cream

パスタ

ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ

トリュフオイル

Barbecue

Two kinds of seafood, shrimp

Halal chicken

Halal beef loin

Three kinds of vegetables

Himalayan salt, lemon

Halal soy sauce, grated radish

石焼

魚介二種 天使の海老

ハラール認証された鶏肉

ハラール認証された牛サーロイン

本日のおすすめ野菜三種

ヒマラヤ岩塩 檸檬

ハラール醤油 大根おろし

Rice set

Rice, Japanese pickles, vegetable soup

食事

白御飯 香の物 野菜のスープ

Dessert

Seasonal fruits

甘味

水菓子

25,000

*こちらのメニューは食材、調味料ともにハラール対応をしております

The ingredients and the seasoning for this menu are Halal-compliant.

*調理場内では、ハラールフード以外の料理も同時に調理しております

In the kitchen, non-Halal food is also prepared at the same time.

*ご予約およびキャンセルは食材仕入れの都合上 7日前までとさせていただきます

We kindly ask that reservations and cancellations be made at least 7 days prior.

仕入れ状況により内容が変わるものがあります

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

Stone-grilled Kaiseki ~ Gluten free ~

グルテンフリー石焼会席

3日前迄の予約制でございます

* Reservations for this menu should be placed 3 days in advance

Appetizers

Lily bulb confit, tofu skin

Chickpea falafel

Navy beans, basil

Grated carrot salad, tomato, walnuts

前菜

百合根のコンフィ 湯葉

ひよこ豆のファラフェル

白いんげん豆 バジル

キャロットラペ トマト 胡桃

Grilled dish

Soy meat gratin

Ratatouille, lemon zest

Cashew paste

温物

大豆ミートソースのグラタン

ラタトイユ レモンゼスト

カシューなッツペースト

Salad

Seaweed and red radish salad

Almond, sesame and ginger vinaigrette

サラダ

海藻と紅心大根のサラダ

アーモンド 胡麻と生姜のビネグレット

Pasta

Porcini mushroom pasta

with soymilk truffle cream

パスタ

ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ

トリュフオイル

Barbecue

Two kinds of seafood, shrimp

Kuroge Wagyu beef loin 30g

Kuroge Wagyu beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

Himalayan salt, lemon

Gluten-free soy sauce, grated radish

石焼

魚介二種 天使の海老

黒毛和牛ロース 30g

黒毛和牛フィレ 30g

本日のおすすめ野菜三種

ヒマラヤ岩塩 檸檬

グルテンフリー醤油 大根おろし

Rice set

Rice, Japanese pickles, vegetable soup

食事

白御飯 香の物 野菜スープ

Dessert

Seasonal fruits

甘味

水菓子

20,000

* こちらのメニューは食材、調味料ともにグルテンフリー対応しております

The ingredients and the seasoning for this menu are Gluten-compliant.

* 調理場内では、グルテンを含む料理も同時に調理しております

In the kitchen, non-Gluten food is also prepared at the same time.

* ご予約およびキャンセルは食材仕入れの都合上 3日前までとさせていただきます

We kindly ask that reservations and cancellations be made at least 3 days prior.

お米は全て国産米を使用しております

All rice used is domestically produced in Japan

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

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

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

仕入れ状況により内容が変わることあります

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	

Seafood and vegetable

	時価
国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster	Market price
車海老 一尾 Prawn 1 piece	1,800
天使の海老 一尾 Shrimp 1 piece	950
烏賊 二切 Squid 2 piece	850
鮑 Abalone 100g	約 100g 5,280
白身魚 一切 White fish 1 cut	930
野菜各種 お尋ねくださいませ Choice of vegetables	600 ~

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

A la carte

野菜サラダ	850
Seasonal salad	
海鮮サラダ	2,250
Seafood salad	
食事セット (白御飯・味噌椀・香の物)	1,500
Rice set (steamed rice, pickles and miso soup)	
手毬おにぎり	3,300
Onigiri Rice ball	コース食事変更
黒毛和牛炙り寿司 (3貫)	4,000
Kuroge Wagyu sushi (3 pieces)	
黒毛和牛ガーリックライス	2,300
Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef	コース食事変更
蕎麦	1,500
Soba noodles	コース食事変更
うどん	1,500
Udon noodles	コース食事変更

*Vegetarian

*海藻と紅心大根のサラダ	1,800
Seaweed and red radish salad	
*ポルチーニ茸のパスタ 豆乳のトリュフクリーム	2,800
Porcini mushroom pasta with soymilk truffle cream	
*本日の野菜スープ	1,600
Today's soup	
*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	2,800
Five kinds of grilled vegetables	
・Himalayan salt, lemon, soy sauce, sesame sauce	
*フルーツ盛り合わせ	1,600
Assorted fruit	

Dessert

氷菓	650
Frozen dessert	
果物	1,500～
Seasonal fruit	
デザート盛り合わせ	1,650
Assorted desserts	

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan