

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”

<u>Starter</u>	<u>先 付</u>
Sesame tofu	胡麻豆腐
Avocado	アボカド
Soy-based thick sauce	べっこう餡
<u>Steam dish</u>	<u>蒸 物</u>
Chilled savory egg custard	冷製茶碗蒸し
Grilled eggplant	焼き茄子
Ginger, thyme, chicken, consommé	生姜 タイム 鶏コンソメ
<u>Barbecue</u>	<u>石 焼</u>
Seafood of the day	勧め魚介
Japanese pork loin 40g	国産豚ロース 40g
Japanese beef loin 40g	国産牛ロース 40g
Three kinds of vegetables	野菜三種
<u>Small dish</u>	<u>箸休め</u>
Tuna, herb crust, cucumber	鮪 香草纏 胡瓜
Tomato, olive	蕃茄 オリーブ
White miso vinaigrette	白味噌ビネグレット
<u>Rice set</u>	<u>食 事</u>
Rice	白御飯
Japanese pickles	香の物
Miso soup	赤出汁
<u>Dessert</u>	<u>甘 味</u>
Today's dessert	本日のもの

Exclusive to Weekdays lunch

【平日ランチ限定】

6,800

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”

<u>Starter</u>	<u>先付</u>
Sesame tofu	野菜豆腐
Avocado	アボカド
Soy-based thick sauce	べっこう餡
<u>Warm dish</u>	<u>温物</u>
Seasonal warm dish of the day	本日のもの
<u>Barbecue</u>	<u>石焼</u>
Seafood of the day, squid	勧め魚介 烏賊
Japanese pork loin 40g	国産豚ロース 40 g
Japanese beef meatball 30g	国産牛つくね 30 g
Japanese beef loin 40g	国産牛ロース 40 g
Three kinds of vegetables	野菜三種
<u>Small dish</u>	<u>箸休め</u>
Tuna, herb crust, cucumber	鮪 香草纏 胡瓜
Tomato, olive	蕃茄 オリーブ
White miso vinaigrette	白味噌ビネグレット
<u>Rice set</u>	<u>食事</u>
Rice	白御飯
Japanese pickles	香の物
Miso soup	赤出汁
<u>Dessert</u>	<u>甘味</u>
Two kinds of desserts	本日の二種盛り

Exclusive to lunch

【ランチ限定】

9,800

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“夏音”

Stone-grilled Kaiseki “NASTUNE”

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
Japanese beef meatball 30g
Japanese beef loin 40g
Japanese beef fillet 40g
Three kinds of vegetables

石 焼

魚介二種

国産牛つくね 30 g

国産牛ロース 40 g

国産牛フィレ 40 g

野菜三種

Small dish

Tuna, herb crust, cucumber
Tomato, olive
White miso vinaigrette

箸休め

鮪 香草纏 胡瓜

蕃茄 オリーブ

白味噌ビネグレット

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

13,000

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“七夜月”

Stone-grilled Kaiseki “NANAYO-DUKI”

Starter

Vegetable tofu
Snow crab, avocado
Lemon, soy-based thick sauce

先付

野菜豆腐
楚蟹 アボカド
檸檬 鱈甲飴

Appetizers

- Japanese whiting lightly salted and cured, Mitsuba, Shibazuke
- Duck loin, honey, spice, sweet soy glaze
- Tuna, herb-crusted, white miso vinaigrette

前菜

- 鱈 甘塩締め
- 三つ葉 柴漬け
- 鴨ロース 蜂蜜 エピス 照焼
- 鮪 香草纏 白味噌ビネグレット

Warm dish

Japanese pepper oil,
Egg yolk and vinegar, tarragon
Tomato, potato

温物

鱈のポシェ
黄身酢飴 エストラゴン
蕃茄 馬鈴薯

Barbecue

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

石焼

魚介二種
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

Frozen sweets, seasonal fruits

甘味

本日の氷菓子・水菓子

16,500

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“夏燕”

Stone-grilled Kaiseki “NATSU-TSUBAME”

Starter

Snow crab, caviar, avocado
Lemon, chives, soy-based thick sauce

先 付

楚蟹 キャビア アボカド
檸檬 シブレット 鼈甲餡

Appetizers

- Japanese whiting lightly salted cured,
Mitsuba, Shibazuke
- Duck loin, honey, spice, sweet soy glaze
- Tuna, herb crust, white miso vinaigrette

前 菜

- 鱈 甘塩締め
三つ葉 柴漬け
- 鴨ロース 蜂蜜 エピス 照焼
- 鮪 香草纏 白味噌ビネグレット

Warm dish

Cutlassfish deep-fried in almond, brown butter
Tomato, potato

温 物

太刀魚 扁桃衣揚げ 焦がしバター
蕃茄 馬鈴薯

Barbecue

Japanese spiny lobster
Abalone, abalone liver sauce
Kuroge Wagyu beef loin 40g
Kuroge Wagyu beef fillet 30g
Three kinds of vegetables

石 焼

国産伊勢海老
鮑 鮑の肝ソース
黒毛和牛ロース 40 g
黒毛和牛フィレ 30 g
野菜三種

Rice set

Grilled eel, red rice, shredded omelet
Tarragon
Japanese pickles, miso soup

食 事

鰻 赤ワイン飯 錦糸卵
エストラゴン
赤出汁 香の物

Desserts

Frozen sweets
Fruits

甘 味

本日の氷菓子
水菓子

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

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

<u>Appetizers</u> Today's appetizers	<u>前 菜</u> 本日の三種盛り
<u>Small dish</u> Kuroge Wagyu beef sushi	<u>凌ぎ</u> 黒毛和牛寿司
<u>Warm dish</u> Today's warm dish	<u>温 物</u> 本日のもの
<u>Seafood barbecue</u> Two kinds of seafood	<u>魚介の石焼</u> 魚介二種
<u>Meat barbecue</u> Japanese pork loin Kuroge Wagyu beef loin 150g or Kuroge Wagyu beef fillet 100g	<u>肉の石焼</u> 豚ロース 黒毛和牛ロース 150g または 黒毛和牛フィレ 100g
<u>Vegetable barbecue</u> Five kinds of vegetables	<u>野菜の石焼</u> 野菜五種盛り
<u>Rice set</u> Rice Japanese pickles Miso soup	<u>食 事</u> 白御飯 香の物 赤出汁
<u>Desserts</u> Desserts	<u>甘 味</u> 盛り合わせ

23,000

*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~

<u>Starter</u>	<u>先付</u>
Today's starter	本日の先付
<u>Appetizers</u>	<u>前 菜</u>
Today's appetizers	本日の三種盛り
<u>Warm dish</u>	<u>温 物</u>
Today's warm dish	本日のもの
<u>Barbecue</u>	<u>石 焼</u>
Japanese spiny lobster, abalone	国産活け伊勢海老 活け鮑
Red king crab	たらば蟹
Today's seafood	勧め魚介
Three kinds of vegetables	野菜三種盛り
<u>Rice set</u>	<u>食 事</u>
Onigiri rice ball	手毬おにぎり
Japanese pickles	香の物
Miso soup	赤出汁
<u>Dessert</u>	<u>甘 味</u>
Seasonal ice cream	本日の氷菓子
Fruits	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

Kobe beef loin 50g

Saga beef loin 50g

Five kinds of vegetables

石 焼

黒毛和牛ロース 50g

神戸牛ロース 50g

佐賀牛ロース 50g

野菜五種盛り

Rice set

Rice

Japanese pickles

Miso soup

食 事

白御飯

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

Snow crab, caviar, avocado
Lemon, chives, soy-based thick sauce

先付

楚蟹 キャビア アボカド
檸檬 シブレット 鱈甲飴

Appetizers

- Japanese whiting lightly salted cured, Mitsuba, Shibazuke
- Duck loin, honey, spice, sweet soy glaze
- Tuna, herb crust, white miso vinaigrette

前菜

- 鱈 甘塩締め
三つ葉 柴漬け
- 鴨ロース 蜂蜜 エピス 照焼
- 鮪 香草纏 白味噌ビネグレット

Warm dish

Cutlassfish deep-fried in almond, brown butter
Tomato, potato

温物

太刀魚 扁桃衣揚げ 焦がしバター
蕃茄 馬鈴薯

Barbecue

Japanese spiny lobster
Abalone, abalone liver sauce
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 鮑の肝ソース
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

Grilled eel, red rice, shredded omelet
Tarragon
Japanese pickles, miso soup

食事

鰻 赤ワイン飯 錦糸卵
エストラゴン
赤出汁 香の物

Desserts

Desserts

甘味

盛り合わせ

37,400

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

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>
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

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場合があります

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
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

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

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

Seafood and vegetable

国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster		時価 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 pieces		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 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
手毬おにぎり Onigiri Rice ball	コース食事変更	3,300 2,980
黒毛和牛炙り寿司 (3貫) Kuroge Wagyu sushi (3 pieces)		4,000
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 soymilk 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

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