

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（buffet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>	
Yuzu tofu	柚子豆腐	
Shrimp	海老	
White miso	白味噌	
<u>Warm dish</u>	<u>温 物</u>	
Lotus root manju	蓮根饅頭	
Deep-fried rice cracker	おかき揚げ	
Minced meat sauce	肉そぼろ餡	
<u>Barbecue</u>	<u>石 焼</u>	
Seafood of the day	勧め魚	
Japanese pork loin 40g	国産豚ロース	40 g
Japanese beef loin 50g	国産牛ロース	50 g
Three kinds of vegetables	野菜三種	
<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

販売期間：12月25日まで

Available until December 25

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>
Yuzu tofu	柚子豆腐
Shrimp	海老
White miso	白味噌
<u>Warm dish</u>	<u>温 物</u>
Lotus root manju	蓮根饅頭
Deep-fried rice cracker	おかき揚げ
Minced meat sauce	肉そぼろ餡
<u>Barbecue</u>	<u>石 焼</u>
Two kinds of seafood	魚介二種
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 50g	国産牛ロース 50 g
Three kinds of vegetables	野菜三種
<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

販売期間：12月31日まで

Available until December 31

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“冬風”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUNAGI”

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

Three kinds of seafood
Japanese beef meatball 30g
Japanese beef loin 50g
Japanese beef fillet 50g
Three kinds of vegetables

石 焼

魚介三種

国産牛つくね 30 g

国産牛ロース 50 g

国産牛フィレ 50 g

野菜三種

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

販売期間：ランチ 12月 31日まで

ディナー12月 29日まで

Sales Period : Lunch until December 31

Dinner until December 29

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“冬至梅”

Stone-grilled Kaiseki “TOHJI-UME”

Starter

Seared scallop, celery root
Jonathan apple pureé

先 付

帆立貝炙り セロリラブ
紅玉林檜のピュレ

Appetizers

Snow crab, salmon roe, shungiku,
chrysanthemum
Roast beef, sea urchin, sesame vinegar
Winter yellow tail, green onion,
Yuzu, pecan nuts

前 菜

楚蟹 いくら 菊菜 菊花
ローストビーフ 雲丹 胡麻酢
寒鰯 蕪 柚子 ペカンナッツ

Warm dish

Steamed egg custard consommé
shrimp

温 物

コンソメ茶碗蒸し
天使の海老

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 30 g
黒毛和牛フィレ 30 g
野菜三種

Rice set

Rice
Japanese pickles
Miso soup

食 事

白御飯
香の物
赤出汁

Desserts

Frozen sweets, seasonal fruits

甘 味

本日の氷菓子・水菓子

16,500

販売期間：12月31日まで Available until December 31

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“冬衣”

Stone-grilled Kaiseki “FUYU GOROMO”

Starter

Seared scallop, celery root
Jonathan apple pureé

先 付

帆立貝炙り セロリラブ
紅玉林檜のピュレ

Appetizers

Snow crab, salmon roe, shungiku,
chrysanthemum
Roast beef, sea urchin, sesame vinegar
Winter yellowtail, green onion,
Yuzu citrus, pecan nuts

前 菜

楚蟹 いくら 菊菜 菊花
ローストビーフ 雲丹 胡麻酢
寒鰯 蕪 柚子 ペカンナッツ

Warm dish

Milt, Kujo green onion, Chijimi spinach
Brown butter sauce

温 物

白子 九条ネギ ちぢみ法蓮草
焦がしバターソース

Barbecue

Japanese spiny lobster
Abalone, abalone liver sauce
Kuroge Wagyu beef loin 40g
Kuroge Wagyu beef fillet 40g
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 40 g
野菜三種

Rice set

Fresh ginger rice
Beef shigureni
Japanese pickles, miso soup

食 事

新生姜飯
牛しぐれ煮
香の物 赤出汁

Desserts

Frozen sweets
Fruits

甘 味

本日の氷菓子
水菓子

22,000

販売期間：12月31日まで Available until December 31

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~

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

Desserts

甘 味

盛り合わせ

23,000

販売期間：ランチ 12 月 25 日まで ディナー12 月 29 日まで

Sales Period : Lunch until December 25 Dinner until December 29

*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 10or 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
<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	水菓子

Exclusive to dinner

【ディナー限定】

22,000

受付期間：12月20日まで

販売期間：12月29日まで

Orders accepted until December 20

Available until December 29

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

販売期間：ランチ 12 月 25 日まで ディナー 12 月 29 日まで
Sales Period : Lunch until December 25 Dinner until December 29

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

Seared scallop, celery root
Jonathan apple pureé

先 付

帆立貝炙り セロリラブ
紅玉林檜のピュレ

Appetizers

Snow crab, salmon roe, shungiku,
chrysanthemum
Roast beef, sea urchin, sesame vinegar
Winter yellowtail, green onion,
Yuzu, pecan nuts

前 菜

楚蟹 いくら 菊菜 菊花
ローストビーフ 雲丹 胡麻酢
寒鰯 蕪 柚子 ペカンナッツ

Warm dish

Milt, Kujo green onion, Chijimi spinach
Brown butter sauce

温 物

白子 九条ネギ ちぢみ法蓮草
焦がしバターソース

Barbecue

Japanese spiny lobster
Abalone, abalone liver sauce
Two kinds of seafood
Saga beef loin 50g
Saga 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 50 g
佐賀牛フィレ 50 g
野菜三種

Rice set

Fresh ginger rice
Beef shigureni
Japanese pickles, miso soup

食 事

新生姜飯
牛しぐれ煮
香の物 赤出汁

Desserts

Assorted dessert

甘 味

盛り合わせ

37,400

販売期間：ランチ 12 月 25 日まで ディナー 12 月 29 日まで
Sales Period : Lunch until December 25 Dinner until December 29

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~

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

Kobe beef loin 150g

肉の石焼

神戸牛ロース 150g

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

Desserts

甘 味

盛り合わせ

販売期間：ランチ 12 月 25 日まで ディナー12 月 29 日まで

Sales Period : Lunch until December 25 Dinner until December 29

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

受付期間：12月20日まで Orders accepted until December 20

販売期間：12月29日まで Available until December 29

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

受付期間：12 月 20 日まで Orders accepted until December 20

販売期間：12 月 29 日まで Available until December 29

*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

受付期間：12月20日まで Orders accepted until December 20

販売期間：12月29日まで Available until December 29

*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

2027 年 1 月 1 日～1 月 3 日 4,600
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

2027 年 1 月 1 日～1 月 3 日 6,600
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 wagyu beef loin		6,800
佐賀牛フィレ Saga 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	850
Seasonal salad	
海鮮サラダ	2,250
Seafood salad	
食事セット (白御飯・味噌碗・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 2,980
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 1,980
蕎麦	1,500
Soba noodles	
	コース食事変更 1,100
うどん	1,500
Udon noodles	
	コース食事変更 1,100

*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 Pasta 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	