

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

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.

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.

ご注文もしくは喫食（ビュッフェ等）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.

The service charge is extra.
価格は消費税を含んでおります
別途サービス料を申し受けます

【11/11~12/6】

石焼会席 “野ざらし紀行”

Stone-grilled Kaiseki “NOZARASHI-KIKOH”

先 付 Appetizers

しぐれ富士

浅利佃煮

板わさ

豆腐田楽

干瓢胡麻和え

八幡麹酢味噌和え

渋皮栗甘露煮の富士見立て

薩摩芋豆腐 霧しぐれ餡

Boiled asari clam in soybean sauce

Fish paste cake

Grilled tofu dressed with sweet miso paste

Kanpyo with sesame

Konjac with vinegar miso

Candied chestnut resembling Mt.Fuji

Sweet potato tofu

石 焼 Barbecue

秋の旬魚介

国産牛ロース 40 g (土休日昼は 60g)

松阪豚ロース 40 g

松阪豚バラ肉 20 g

野菜三種

Autumn fish

Japanese beef loin

Matsusaka pork loin

Matsusaka pork ribs

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

茸と青菜の菊花和え

Boiled mushroom and greens with chrysanthemum flower

食 事 Rice

白御飯 御飯の御供

のっぺい汁

Rice with garnish

Simmered vegetable soup

甘 味 Dessert

完熟柿 ジュレ掛け

Persimmon with jelly

【平日昼】 5,500

【土休日昼】 6,300

【12/6~12/31】
石焼会席“木立”
Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

先 付 Appetizers

湯葉豆腐

海老 山葵 美味汁

Dried bean curd tofu

Shrimp wasabi dashi

温 物 Simmered dish

百合根饅頭

牛ひき肉そばろ 蟹餡掛け

Steamed bun, lily bulb

ground beef, starch sauce with crab

石 焼 Barbecue

寒鰯

松阪豚フィレ 40 g

松阪豚ロース 40 g

(土休日昼は国産牛ロース 20 g)

牛つくね

野菜三種

Yellowtail

Matsusaka pork loin

Matsusaka pork filet

(Japanese beef loin)

Homemade meatball

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

蕪と金柑のマリネ

彩り野菜

Turnip and kumquat marina

Vegetable garnish

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供 香の物

赤出汁

Rice with garnish

Miso soup

甘 味 Dessert

蕃瓜樹蜜煮

小倉チーズ寄せ

Candied papaya, sweet bean jam with cheese

【平日昼】 5,500

【土休日昼】 6,300

石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先 付 Appetizers

湯葉豆腐

海老 山葵 美味汁

Dried bean curd tofu

Shrimp wasabi dashi

温 物 Simmered dish

百合根饅頭

牛ひき肉そぼろ 蟹餡掛け

Steamed bun, lily bulb

ground beef, starch sauce with crab

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 烏賊

国産牛ロース 40 g (土休日夜は 60 g)

国産豚ロース 40 g

牛つくね

野菜三種

Fish of the day, scallop, squid

Japanese beef loin

Japanese pork loin

Homemade meatball

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

蕪と金柑のマリネ

彩り野菜

Turnip and kumquat marina

Vegetable garnish

食 事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish

Miso soup

甘 味 Desserts

蕃瓜樹蜜煮

小倉チーズ寄せ

本日のもの

Candied papaya, sweet bean jam with cheese

Today's dessert

【平日昼夜】 8,200

【土休日昼】 8,200

【土休日夜】 9,000

石焼会席“冬風”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUNAGI”

前 菜 Appetizers

蟹味噌豆腐

河豚煮凝り

合鴨ロース

Crab miso tofu

Jellied puffer fish

Duck loin

温 物 Simmered dish

百合根饅頭

牛ひき肉そぼろ 旬野菜

蟹餡掛け

Steamed bun, lily bulb

Ground beef, starch sauce with crab

石 焼 Barbecue

車海老 勧め魚介 帆立

国産牛フィレ 40 g

黒毛和牛ロース 40 g

野菜三種盛り

Shrimp, fish of the day, scallop

Japanese beef filet

“Kuroge-Wagyu” beef loin

Three kinds of vegetables

箸 休 め Small dish

蕪と金柑のマリネ

彩り野菜

Marinated turnip and kumquat

Vegetable garnish

食 事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish

Miso soup

甘 味 Desserts

蕃瓜樹蜜煮

小倉チーズ寄せ

本日のもの

Candied papaya, sweet bean jam with cheese

Today's dessert

石焼会席“冬至梅”

Stone-grilled Kaiseki “TOHJI-UME”

前 菜 Appetizers

蟹味噌豆腐甲羅盛り
河豚煮凝り 金柑蜜煮
とろ湯葉 合鴨ロース温州巻
Crab miso tofu
Jellied puffer fish
Candied kumquat
Bean curd
Duck loin rolled in citrus

小吸物 Soup

百合根摺り流し
Ground lily bulb soup

勧め肴 Sashimi

寒鰯焼きしゃぶ
彩り野菜 酢橘 胡麻だれ
Yellowtail shabu-shabu
Garnish, sudachi citrus, sesame sauce

石 焼 Barbecue

甘鯛若狭焼き
虎河豚雲丹餡添え ずわい蟹
厳選旬野菜三種
檸檬 藻塩 九条葱 田楽味噌 大根おろし 白ぼん酢ジュレ
黒毛和牛サーロイン 40 g
黒毛和牛フィレ 40 g
厳選旬野菜二種
山葵 柚子胡椒 ステーキソース
Seabream
Puffer fish with sea urchin sauce, crab
Three kinds of autumn vegetables
“Kuroge-Wagyu” filet
“Kuroge-Wagyu” sirloin
Two kinds of autumn vegetables

食 事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁
Rice with garnish, miso soup

甘 味 Desserts

苺ムース 焼き苺
バニラアイスクリーム
Strawberry mousse, baked strawberry
Vanilla ice cream

石焼会席“冬衣”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUGOROMO”

前菜 Appetizers

- ・蟹味噌豆腐甲羅盛り いくら 蟹餡掛け
 - ・虎河豚白子ぼん酢柚子釜盛り 芹 河豚煎餅
- Crab miso tofu, salmon roe, starch sauce with crab
Puffer fish and milt in citron pot, parsley, puffer fish crackers

造り Sashimi

虎河豚炙り 煮凝り
浅月 梅肉 酢橘
Puffer fish with jelly
Spring onion, plum, sudachi citrus

温物 steamed dish

帆立蕪蒸し雲海見立て
銀杏 紅葉人参 公孫樹南瓜
百合根 茸 山葵餡
Steamed scallop and grated turnip
resembling the sea of clouds
Gingko nut, carrot, pumpkin
Lily bulb, mushroom, wasabi sauce

石焼 Barbecue

たらば蟹 鮑肝醤油添え
国産伊勢海老 厳選旬野菜三種
檸檬 藻塩 九条葱 田楽味噌
大根おろし 白ぼん酢ジュレ
松阪牛ロース 40g
黒毛和牛フィレ 40g
厳選旬野菜二種
山葵 柚子胡椒 ステーキソース
King crab, abalone with liver soy sauce, spiny lobster
Three kinds of autumn vegetables
Matsusaka “Kuroge-Wagyu” beef loin
“Kuroge-Wagyu” beef filet
Two kinds of autumn vegetables

食事 Rice

虎河豚御飯 香の物 伊勢海老赤出汁
Steamed puffer fish rice, pickles, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

湯葉のクレームブリュレ
バニラアイスクリームと焼き苺添え
Bean curd creme brulee,
Vanilla ice cream with baked strawberry

18,000

至福の石焼会席 ～匠～

Special stone-grilled Kaiseki

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.

前菜 Appetizers

虎河豚白子ぼん酢柚子釜盛り 芹 河豚煎餅
金柑蜜煮 合鴨温州巻き 河豚煮凝り

Puffer fish and milt in citron pot, parsley, puffer fish crackers
Candied kumquat, duck loin rolled in citrus, puffer fish jelly

造り Sashimi

虎河豚てっさ 本鮪 妻一式

Puffer fish, tuna, garnish

温物 Simmered dish

米茄子の鳴炊き 鱻鰭姿煮
九条葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, shark fin
Scallion, dried fish flakes, chili thread

石焼 Barbecue

たらば蟹

活け国産伊勢海老

国産鮑肝醤油添え 天然鯛

松阪牛ロース 佐賀牛ロース

佐賀牛シャトーブリアン

野菜三種

King crab, spiny lobster

Abalone with liver soy sauce, wild sea bream

Matsusaka “Kuroge-Wagyu” beef loin

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin

Saga “Kuroge-Wagyu” beef chateaubriand

Three kinds of vegetables

食事 Rice

握り寿司 5貫 伊勢海老赤出汁

5 kinds of assorted sushi, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

33,000

茶釜料理

～椿油のオイルフォンデュ～

CHA-GAMA (Oil Fondue)

2日前迄の予約制でございます。

Reservations for this menu should be placed 2 days in advance.

前 菜 Appetizers

- ・蟹味噌豆腐甲羅盛り いくら 蟹餡掛け
 - ・虎河豚白子ぼん酢柚子釜盛り 芹 河豚煎餅
- Crab miso tofu, salmon roe, starch sauce with crab
Puffer fish and milt in citron pot, parsley, puffer fish crackers

小吸物 Soup

百合根摺り流し

Ground lily bulb soup

造 り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

材 料 Chagama

国産伊勢海老 鯛姿盛り

帆立東寺揚げ

黒毛和牛フィレ変わり揚げ 40g

黒毛和牛野菜巻き 椎茸の肉詰め

野菜三種

Japanese lobster, sea bream, tofu skin-wrapped scallop

“Kuroge-Wagyu” beef filet

“Kuroge-Wagyu” beef-rolled vegetables, shiitake mushroom stuffed with meat

Three kinds of vegetables

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供 赤出汁

又は 本日の冷やし麺

Rice with garnish and miso soup or today's noodles

甘 味 Desserts

本日のアイスクリーム

椿山荘饅頭 水菓子

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun and fruit

18,000

お子様石焼会席

Children's menu

本日の豆腐

Tofu of the day

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ
Fried Shrimp Fried Potato Chicken Nuggets Salad

石焼

Barbecue

牛ハンバーグ 野菜三種盛り

Beef Patty Vegetables

白御飯 ふりかけ 赤出汁

Rice Rice Seasoning Miso Soup

アイスクリーム

Ice Cream

3,600

本日の豆腐

Tofu of the day

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ
Fried Shrimp Fried Potato Chicken Nuggets Salad

本日の造り二種盛り

Two Kinds of sashimi

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

白御飯 ふりかけ 赤出汁

Rice Rice seasoning Miso soup

アイスクリーム 果物

Ice Cream Fruit

5,100

MEAT

	20g	40g
松阪牛ロース Matsusaka "Kuroge-Wagyu" beef loin	2,400	4,800
佐賀牛フィレ Saga "Kuroge-Wagyu" beef filet		6,600
黒毛和牛サーロイン "Kuroge-Wagyu" beef loin	1,320	2,640
黒毛和牛フィレ "Kuroge-Wagyu" beef filet		3,300
国産牛ロース Japanese beef loin	990	1,980
国産牛フィレ Japanese beef filet		2,420
松阪豚ロース Matsusaka pork loin		800

SEAFOOD and VEGETABLE

国産伊勢海老 一尾 Japanese lobster		時価(4,500~)
ずわい蟹 一本 Queen crab 1leg		1,540
車海老 一尾 Prawn 1 piece		1,100
帆立貝 一切 Scallop 1 piece		880
烏賊 一切 Squid 1 piece		770
鮑 Abalone	約 100g	3,300
寒鰯 Yellowtail	40g	800
尼鯛 Seabream	40g	900
虎河豚 一切 Whitefish 1cut	20g	1,250
野菜各種 Choice of vegetables		250~