

石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

前 菜 Appetizers

チーズ味噌漬け バケット
ふわふわあすぱらがす豆腐 本日の南蛮漬け
Pickled cheese with miso, baguette
Asparagus tofu, fried fish marinated in vinegar sauce

スープ Soup

冷製とうもろこしスープ 青味 焼薄揚げ
Chilled corn soup, garnish, grilled deep-fried bean curd

石 焼 Barbecue

金目鯛 帆立 烏賊
国産牛ロース 50 g
国産豚ロース 50 g
鶏軟骨入りつくね
野菜三種盛り
バーベキューソース 青唐辛子味噌 岩塩 山葵 レモン
Sea bream, scallop, squid
Japanese beef loin 50g
Japanese pork loin 50g
Bird cartilage meatball
Three kinds of vegetables
Barbecue sauce, green pepper miso, rock salt, wasabi, lemon

箸休め Vinegared dish

緑酢和え
黄にら 蟹 いくら
Vinegared Chinese chive, crab, salmon roe

食 事 Rice

白御飯 銀鮭ほぐし
赤出汁 香の物
Rice with grilled salmon flakes
Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

銅鑼焼き 黒豆芋金団餡
本日の氷菓子
Japanese red bean pancake, mashed sweet potatoes with sweetened black soy beans
Today's frozen sweets

石焼会席“朝風”

Stone-grilled Kaiseki “ASANAGI”

前 菜 Appetizers

チーズ味噌漬け バケット

ふわふわあすぱらがす豆腐 本日の南蛮漬け

Pickled cheese with miso, baguette

Asparagus tofu, fried fish marinated in vinegar sauce

お凌ぎ Chef's specialty

木春堂逸品

国産牛蒸し焼き寿司 本鮪赤身漬け寿司 ガリ

Steamed Japanese beef sushi

Bluefin tuna sushi soaked in soy sauce, pickled ginger

スープ soup

冷製とうもろこしスープ 青味 焼薄揚げ

Chilled corn soup, garnish, grilled deep-fried bean curd

石 焼 Barbecue

金目鯛 銀鮭西京焼

黒毛和牛ロース 40 g

国産牛フィレ 40 g

国産豚ロース 50 g

赤茄子 南瓜 モロッコインゲン

バーベキューソース 青唐辛子味噌 岩塩 山葵 檸檬

Sea bream, grilled salmon marinated with miso paste

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Japanese beef fillet 40g

Japanese pork loin 50g

Eggplant, pumpkin, Chinese bean

Barbecue sauce, green pepper miso, rock salt, wasabi, lemon

箸休め Vinegared dish

緑酢和え

黄にら 蟹 いくら

Vinegared Chinese chive, crab, salmon roe

食 事 Rice

白御飯 本鮪有馬煮添え

赤出汁 香の物

Rice, simmered Bluefin tuna with Japanese pepper

Pickled vegetables, miso soup

デザート Dessert

銅鑼焼き 黒豆芋金団餡

マスカット 本日の氷菓子

Japanese red bean pancake, mashed sweet potatoes with sweetened black soy beans

Muscat, today's frozen sweets

石焼会席“水中花”

Stone-grilled Kaiseki “SUICHUKA”

前 菜 Appetizers

チーズ味噌漬け バケット
金時草酢浸し 合鴨串
ふわふわあすぱらがす豆腐 本日の南蛮漬け
Pickled cheese with miso, baguette
Vinegared Kinjisou greens, duck loin
Asparagus tofu, fried fish marinated in vinegar sauce

造 り Sashimi

本鮪 金目鯛炙り 鮎うるか和え あしらい
Bluefin tuna, broiled sea bream, sweetfish dressed with salted sweetfish guts, garnish

スープ soup

冷製とうもろこしスープ 青味 焼薄揚げ 黒トリュフ
Chilled corn soup, garnish, grilled deep-fried bean curd, black truffle

石 焼 Barbecue

車海老 帆立 銀鱈西京焼
佐賀牛ロース 40g
佐賀牛フィレ 40g
国産豚ロース 50g
野菜三種盛り
バーベキューソース 青唐辛子味噌 岩塩 山葵 檸檬
Prawn, scallop, sablefish marinated with miso paste
Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g
Saga “Kuroge-Wagyu” beef fillet 40g
Japanese pork loin 50g
Three kinds of vegetables
Barbecue sauce, green pepper miso, rock salt, wasabi, lemon

箸休め vinegared dish

緑酢和え
黄にら 蟹 いくら
Vinegared leek, crab, salmon roe

食事 choice of rice

白御飯 本鮪有馬煮添え 赤出汁 香の物
又は
牛すじ茶漬け 薬味 香の物
Rice, simmered bluefin tuna with Japanese pepper, pickled vegetables, miso soup
or
Rice with simmered beef and broth, pickled vegetables

デザート Dessert

銅鑼焼き 黒豆芋金団餡 マスカット 本日の氷菓子
Japanese red bean pancake, mashed sweet potatoes with sweetened black soy beans
Muscat, today's frozen sweets

石焼会席“夏茜”

Stone-grilled Kaiseki “NATSUAKANE”

前 菜 Appetizers

チーズ味噌漬け バケット
金時草酢浸し 合鴨串
ふわふわあすぱらがす豆腐 本日の南蛮漬け
Pickled cheese with miso, baguette
Vinegared Kinjisou greens, duck loin
Asparagus tofu, fried fish marinated in vinegar sauce

造 り Sashimi

本鮪 金目鯛炙り 鮎うるか和え あしらい
Bluefin tuna, broiled seabream, sweet fish dressed with salted sweetfish guts, garnish

ス ー プ soup

冷製とうもろこしスープ 青味 焼薄揚げ 黒トリュフ
Chilled corn soup, garnish, grilled deep-fried bean curd, black truffle

石 焼 Barbecue

伊勢海老 鮑 銀鱈西京焼
佐賀牛シャトーブリアン 40 g
佐賀牛ロース 40 g
野菜三種盛り
バーベキューソース 青唐辛子味噌 岩塩 山葵 檸檬
Japanese lobster, abalone, grilled sablefish marinated with miso paste
Saga “Kuroge-Wagyu” chateaubrian 40g
Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g
Three kinds of vegetables
Barbecue sauce, green pepper miso, rock salt, wasabi, lemon

箸 休 め Vinegared dish

緑酢和え
黄にら 蟹 いくら
Vinegared leek, crab, salmon roe

食 事 choice of rice

白御飯 本鮪有馬煮添え 赤出汁 香の物
又は
牛すじ茶漬け 薬味 香の物
Rice, simmered bluefin tuna with Japanese pepper, pickled vegetables, miso soup
or
Rice with simmered beef and broth, pickled vegetables

デ ザ ー ト Dessert

銅鑼焼き 黒豆芋金団餡 マスカット 本日の氷菓子
Japanese red bean pancake, mashed sweet potatoes with sweetened black soy beans
Muscat, today’s frozen sweets

海の幸石焼会席“渚”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “NAGISA”

前 菜 Appetizers

チーズ味噌漬け バケット
ふわふわあすぱらがす豆腐 本日の南蛮漬け
Pickled cheese with miso, baguette
Asparagus tofu, fried fish marinated in vinegar sauce

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい
Two kinds of sashimi, garnish

スープ soup

冷製とうもろこしスープ 青味 焼薄揚げ
Chilled corn soup, garnish, grilled deep-fried bean curd

石 焼 Barbecue

伊勢海老 ずわい蟹
白身魚 車海老 帆立 烏賊
野菜三種盛り
バーベキューソース 青唐辛子味噌 岩塩 山葵 檸檬
Japanese lobster, queen crab
Whitefish, prawn, scallop, squid
Three kinds of vegetables
Barbecue sauce, green pepper miso, rock salt, wasabi, lemon

箸休め Salad

吉四六海苔とちりめんのサラダ
Assorted vegetable salad, seaweed, dried young sardines

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供
香の物 赤出汁
Rice with garnish
Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

本日のもの
Dessert of the day

11,600

海の幸石焼会席“潮”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “USHIO”

前 菜 Appetizers

チーズ味噌漬け バケット
ふわふわあすぱらがす豆腐 本日の南蛮漬け
Pickled cheese with miso, baguette
Asparagus tofu, fried fish marinated in vinegar sauce

造 り Sashimi

本日の三種盛り あしらい
Three kinds of sashimi, garnish

ス ー プ soup

冷製とうもろこしスープ
青味 焼薄揚げ 黒トリュフ
Chilled corn soup, garnish, grilled deep-fried bean curd, black truffle

石 焼 Barbecue

伊勢海老 鮑 銀鱈西京焼
車海老 帆立 烏賊
野菜三種盛り
バーベキューソース 青唐辛子味噌 岩塩 山葵 檸檬
Japanese lobster
Abalone, whitefish,
Prawn, scallop, squid
Three kinds of vegetables
Barbecue sauce, green pepper miso, rock salt, wasabi, lemon

箸 休 め Vinegared dish

緑酢和え
黄にら 蟹 いくら
Vinegared leek, crab, salmon roe

食 事 choice of rice

白御飯 本鮪有馬煮添え 赤出汁 香の物
Rice, simmered bluefin tuna with Japanese pepper, pickled vegetables, miso soup

デ ザ ー ト Dessert

銅鑼焼き 黒豆芋金団餡
マスカット 本日の氷菓子
Japanese red bean pancake, mashed sweet potatoes with sweetened black soy beans
Muscat, today's frozen sweets

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

本日の三種盛り

Three kinds of appetizers

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi

材 料 Chagama

伊勢海老 鯛 帆立

黒毛和牛ロース 40g

椎茸つくね鑄込み 茸豚ロース巻き

野菜三種盛り

Lobster, sea bream, scallop

“Kuroge-Wagyū” beef loin 40g

Shiitake mushroom stuffed with minced beef

Pork-rolled eryngii mushroom

Three kinds of vegetables

箸 休 め Salad

吉四六海苔のサラダ

Assorted vegetable salad, seaweed

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供

香の物 赤出汁

Rice with garnish

Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

アイスクリーム

ホテル椿山荘東京饅頭

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun

13,900

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

本日の五種盛り

Five kinds of appetizers

造 り Sashimi

本日の三種盛り あしらい

Three kinds of sashimi

材 料 Chagama

伊勢海老変わり揚げ 鯛獅子唐巻き 東寺揚げ 鮑衣揚げ

黒毛和牛ロース 40g

黒毛和牛フィレ 40g

椎茸つくね 鑄込み 茸豚ロース巻き

野菜三種盛り

Deep-fried lobster with rice flour

Sea bream and green pepper with soy bean skin, deep-fried abalone

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

“Kuroge-Wagyu” beef fillet 40g

Shiitake mushroom stuffed with minced beef, pork-filled eryngii mushroom

Three kinds of vegetables

箸 休 め Salad

吉四六海苔のサラダ ずわい蟹

Assorted vegetable salad, queen crab

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供

香の物 赤出汁

Rice with garnish

Pickled vegetables, miso soup

甘 味 Dessert

本日の水菓子

アイスクリーム

ホテル椿山荘東京饅頭

Today's fruit

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun

18,500

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

3,200

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 Sliced 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

4,600

【材料追加】

佐賀牛ロース 20g /1 枚 Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 20g	1,880
佐賀牛フィレ 20g /1 枚 Saga “Kuroge-Wagyu” beef fillet 20g	2,800
国産牛フィレ 80g Japanese beef fillet 80g	4,800
国産牛ロース 80g Japanese beef loin 80g	4,000
牛つくね 60g Homemade meat ball 60g	930
国産豚ロース Japanese pork loin	700
伊勢海老 半身 セントポール産 150g Japanese lobster half from St. Paul 150g	2,690
伊勢海老 半身 オーストラリア産 250g Japanese lobster half from Australia 250g	7,200
ずわい蟹 一本 Queen crab 1 leg	1,110
車海老 一尾 Prawn 1 piece	840
帆立貝 一切 Scallop 1 piece	800
烏賊 二切 Squid 2 pieces	700
鮑 50g Abalone 50g	2,200
白身魚 一切 Whitefish 1cut	930
野菜各種 Choice of vegetables	230 ~

追加料理

A la Carte

前菜五種盛り Five kinds of appetizers of the day	2,310
前菜三種盛り Three kinds of appetizers of the day	1,480
造り三種盛り Three kinds of sashimi	2,100
玉地蒸し Steamed egg custard	690
野菜サラダ Seasonal salad	560
食事セット (白御飯・御飯のお供・味噌椀・香の物) Rice set	1,110
ガーリックライス Fried garlic rice	1,110

お子様料理

For Children

お子様プレート (エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ)	1,480
お子様ご飯セット (白飯・ふりかけ・味噌椀) Children's rice set	560
お子様バニラアイスクリーム Children's vanilla ice cream	280

デザート

Dessert

アイスクリーム Ice cream	460
果物 Seasonal fruit	930~