

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.

石焼会席“富士”
Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先付 Appetizer

白子豆腐

いくら 葱 美味餡

Soft cod roe tofu, salmon roe, green onion, starch sauce

温物 Simmered dish

雪輪大根風呂吹き

牛そぼろ味噌掛け 柚子 青味

Simmered white radish, flavoured ground beef with miso, Yuzu citron, garnish

石焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 烏賊

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 山椒塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Fish of the day, scallop, squid

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Japanese pepper salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

箸休め Vinegared dish

蟹みぞれ酢和え

胡瓜 金時人参 菊花

Crab and white radish dressing with vinegar, cucumber, carrot, chrysanthemums flower

食事 Rice

白御飯 味噌椀 御飯のお供

Rice with garnish, miso soup

甘味 Dessert

本日のもの

Desert of the day

7,400

※お米は国産米を使用しております。

石焼会席“冬風”

Stone-grilled Kaiseki “HUYUNAGI”

前 菜 Appetizers

雲子みぞれ酢掛け

河豚皮煮凝り

Milt of cod mixed with grated radish and vinegar

Jellied puffer fish skin broth

温 物 Simmered dish

黒毛和牛すじ味噌煮込み

季節の野菜 大根 人参 九条葱

Simmered “Kuroge-Wagyu” beef with miso paste

Vegetables, white radish, carrot, green onion

石 焼 Barbecue

河豚 鰯杉板焼き

カウアイの海老

国産豚ロース茸巻

黒毛和牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 山椒塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Puffer fish, roasted yellowtail on cedar plank

Kauai shrimp

Mushrooms wrapped in Japanese pork loin

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Japanese pepper salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

口直し Vinegared dish

焼き白菜と蕪の林檎酢浸し ずわい蟹

Baked Chinese cabbage and turnip dressed with vinegar, queen crab

食 事 Rice

ローストビーフの彩りちらし寿司

いくら 雲丹 小吸物

Roasted beef Chirashi-sushi

Salmon roe, sea urchin, miso soup

甘 味 Dessert

高野豆腐のフレンチトースト

豆乳ソース 胡麻煎餅

Freeze-dried tofu French toast

Soy milk sauce, sesame rice cracker

11,600

※お米は国産米を使用しております。

石焼会席“冬至梅”

Stone-grilled Kaiseki“TOJI-UME”

前 菜 Appetizers

雲子みぞれ酢掛け

河豚皮煮凝り

Milt of cod mixed with grated radish and vinegar

Jellied puffer fish skin broth

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

温 物 Steamed dish

紅葉を纏った雲海蒸し

卸し蕪 鶏 銀杏 百合根 茸 紅葉人参

公孫樹芋 トリュフの香り 銀飴 金粉

Steamed chicken dressed with grated turnip

Ginkgo, lily bulb, mushrooms, carrot

Taro, truffle flavour sauce

石 焼 Barbecue

車海老 鮑 酒盗ソース

黒毛和牛フィレ 40g

佐賀牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 山椒塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Prawn, abalone, salted and pickled fish guts sauce

“Kuroge-Wagyu” beef fillet 40g

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Japanese pepper salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

食 事 Rice

ずわい蟹焼きおにぎり茶漬け 薬味 御飯のお供

Grilled rice ball mixed with queen crab

Garnish, pickled vegetables

甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

15,300

※お米は国産米を使用しております。

石焼会席“冬衣”

Stone-grilled Kaiseki “FUYU-GOROMO”

前 菜 Appetizers

雲子みぞれ酢掛け

河豚皮煮凝り

Milt of cod mixed with grated radish and vinegar
Jellied puffer fish skin broth

御凌ぎ Sashimi

お造り二種 寿司一贯 あしらい

Two kinds of sashimi, one piece of sushi, garnish

石 焼 Barbecue

伊勢海老 鮑 河豚

佐賀牛シャトーブリアン 40g

佐賀牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 山椒塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Japanese lobster, abalone, puffer fish

Saga “Kuroge-Wagyu” chateaubrian 40g

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,
Japanese pepper salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

食 事 Rice

河豚雑炊 溶き卵 御飯のお供

Rice porridge with puffer fish, beaten egg, garnish

甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

18,500

※お米は国産米を使用しております。

海の幸石焼会席“渚”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “NAGISA”

先 付 Appetizer

白子豆腐

いくら 葱 美味餡

Soft cod roe tofu, salmon roe, green onion, starch sauce

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

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

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 山椒塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Japanese lobster, queen crab

Whitefish, prawn, scallop, squid

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Japanese pepper salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

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

※お米は国産米を使用しております。

海の幸石焼会席“潮”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “USHIO”

前 菜 Appetizers

雲子みぞれ酢掛け

河豚皮煮凝り

Milt of cod mixed with grated radish and vinegar

Jellied puffer fish skin broth

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

石 焼 Barbecue

伊勢海老 ずわい蟹

鮑 河豚 車海老 帆立

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 山椒塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Japanese lobster, queen crab

Abalone, puffer fish,

Prawn, scallop

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Japanese pepper salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

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

ずわい蟹焼きおにぎり茶漬け 薬味 御飯のお供

Grilled rice ball mixed with queen crab

Garnish, pickled vegetables

甘 味 Dessert

本日のもの

Dessert of the day

15,300

※お米は国産米を使用しております。

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-Wagyu” beef loin 40g

Shiitake mushroom stuffed with minced beef

Pork-rolled 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 赤出汁

Rice with garnish, 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

※お米は国産米を使用しております。

茶釜料理

～椿油のオイルフォンデュ～

CHA-GAMA (Oil Fondue)

※ 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

伊勢海老変わり揚げ 鯛獅子唐巻き 東寺揚げ 鮑衣揚げ

黒毛和牛フィレ 40g

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

Deep-fried lobster with rice flour

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

“Kuroge-Wagyu” beef fillet 40g

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Shiitake mushroom stuffed with minced beef, pork-filled mushroom

Three kinds of vegetables

箸 休 め Salad

吉四六海苔のサラダ

Assorted vegetable salad

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, miso soup

甘 味 Dessert

水菓子

アイスクリーム

ホテル椿山荘東京饅頭

Fruits

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun

18,500

※お米は国産米を使用しております。

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~