

# 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（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いたします。

We ask that guests please be aware of the above conditions when dining with us.

The service charge is extra.  
価格に別途サービス料を申し受けます。

# 石焼ランチ“木立”

Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

## 先付 Appetizer

胡麻豆腐

新緑餡 菖蒲麩 クコの実

Sesame tofu, green pea jam

Wheat gluten, wolfberry

## 温物 Steamed dish

若竹玉地蒸し

白魚 筍 若芽 銀餡 叩き木の芽

Steamed egg custard

Icefish, bamboo shoots, seaweed, starch sauce

## 石焼 Barbecue

鱒若狭焼き

軟骨入り鶏つくね

国産豚ロース

国産牛ロース

野菜三種盛り

Grilled trout seasoned with soy sauce

Chicken meatball with chicken cartilage

Japanese pork loin

Japanese beef loin

Three kinds of vegetables

## 箸休め Vinegared dish

蟹の緑酢和え いくら

Vinegared vegetables with crab, salmon roe

## 食事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish, miso soup

## 甘味 Dessert

抹茶プリン

蕨餅のせ 小豆 黒蜜

Green tea pudding

Bracken starchy dumpling, red bean, brown sugar syrup

平日 5,500

土休日 6,300

# 石焼会席 “富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

## 先 付 Appetizer

胡麻豆腐

新緑餡 菖蒲麩 クコの実

Sesame tofu, green pea jam

Wheat gluten, wolfberry

## 温 物 Steamed dish

若竹玉地蒸し

白魚 筍 若芽 銀餡 叩き木の芽

Steamed egg custard

Icefish, bamboo shoots, seaweed, starch sauce

## 石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 鳥賊

鶏軟骨入りつくね

豚の角煮

国産豚ロース

国産牛ロース

野菜三種盛り

Fish of the day, scallop, squid

Chicken meatball with chicken cartilage

Stewed diced pork

Japanese pork loin

Japanese beef loin

Three kinds of vegetables

## 箸休め Vinegared dish

蟹の緑酢和え いくら

Vinegared vegetables with crab, salmon roe

## 食 事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish, miso soup

## 甘 味 Dessert

本日のもの

Dessert of the day

平日 (昼、夜) 土休日 (昼) 8,200

土休日 (夜) 9,000

石焼会席 “木蓮”  
Stone-grilled Kaiseki “MOKUREN”

先 付     Appetizer

胡麻豆腐  
新緑餡 菖蒲麩 クコの実  
Sesame tofu, green pea jam  
Wheat gluten, wolfberry

温 物     Steamed dish

若竹玉地蒸し  
白魚 筍 若芽 銀餡 叩き木の芽  
Steamed egg custard  
Icefish, bamboo shoots, seaweed, starch sauce

石 焼     Barbecue

勧め魚介 帆立 車海老  
国産牛フィレ  
黒毛和牛ロース  
野菜三種盛り  
Fish of the day, scallop, prawn  
Japanese beef filet  
“Kuroge-Wagyu” beef loin  
Three kinds of vegetables

箸休め     Vinegared dish

蟹の緑酢和え いくら  
Vinegared vegetables with crab, salmon roe

食 事     Rice

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

甘 味     Dessert

本日のもの  
Dessert of the day

# 石焼会席 “青若葉”

Stone-grilled Kaiseki “AOWAKABA”

## 前 菜 Appetizers

穴子笹寿司 茶筌茄子

浅利時雨煮 胡麻豆腐

うるいの真砂和え

Conger eel sushi, simmered eggplant

Steamed Asari clam flavored with soy sauce, sesame tofu

Boiled plantain lily dressed with fish roe

## 温 物 Stewed dish

豚の角煮

新玉葱と新じゃが芋の餡で

辛子蓮根 スナップエンドウ

Stewed diced pork

Fresh onion and fresh potato sauce

Mustard-filled lotus root, snap pea

## 石 焼 Barbecue

稚鮎蓼味噌焼き

カウアイの海老 帆立

国産牛フィレ

黒毛和牛ロース

野菜三種盛り

Grilled young sweet fish with knotweed miso

Kauai shrimp, scallop

Japanese beef filet

“Kuroge-Wagyu” beef loin

Three kinds of vegetables

## 食 事 Rice

新生姜御飯

御飯のお供 赤出汁

Cooked rice with fresh ginger, garnish, miso soup

## 甘 味 Dessert

蓬のムース

ほうじ茶アイス

石榴 ホワイトチョコレート

Mugwort mousse

Roasted green tea ice cream

Pomegranate, white chocolate

14,000

# 石焼会席“朧月”

Stone-grilled Kaiseki“OBORODUKI”

## 前 菜     Appetizers

穴子笹寿司    茶筌茄子

浅利時雨煮    胡麻豆腐

うるいの真砂和え

Conger eel sushi, simmered eggplant  
Steamed Asari clam flavored with soy sauce, sesame tofu  
Boiled plantain lily dressed with fish roe

## 温 物     Stewed dish

豚の角煮

新玉葱と新じゃが芋の餡で  
辛子蓮根    スナップエンドウ

Stewed diced pork  
Fresh onion and fresh potato sauce  
Mustard-filled lotus root, snap pea

## 石 焼     Barbecue

伊勢海老    鮑

黒毛和牛フィレ

黒毛和牛ロース

野菜三種盛り

Japanese lobster, abalone  
“Kuroge-Wagyu” beef filet  
“Kuroge-Wagyu” beef loin  
Three kinds of vegetables

## 食 事     Rice

新生姜御飯

御飯のお供    赤出汁

Cooked rice with fresh ginger, garnish, miso soup

## 甘 味     Dessert

盛り合わせ

Assorted desserts

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.

### 先 付 Appetizer

本鮪のタルタル最中

生雲丹 キャビア 金粉

Coarsely ground bluefin tuna, wafers

Raw sea urchin, caviar

### 温 物 Steamed dish

ずわい蟹と鱈鱈の玉地蒸し 銀餡 葱 生姜

Steamed egg custard, queen crab, dried shark fin

Starch sauce, green onion, ginger

### 石 焼 Barbecue

活け伊勢海老

蒸し鮑

天然鯛フォアグラ包み焼き

佐賀牛シャトーブリアン

神戸牛ロース

野菜三種盛り

Japanese lobster, steamed abalone

Baked foie gras wrapped in sea bream

“Kuroge-Wagyu” beef Chateaubriand

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin

Three kinds of vegetables

### 食 事 Rice

からすみ茶漬け お薬味 香の物

Rice porridge with dried mullet roe, garnish, pickled vegetables

### 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 Appetizer

穴子笹寿司 茶筌茄子

浅利時雨煮 胡麻豆腐

うるいの真砂和え

Conger eel sushi, simmered eggplant

Steamed Asari clam flavored with soy sauce, sesame tofu,

Boiled plantain lily plant dressed with fish roe

## 温 物 Stewed dish

豚の角煮

新玉葱と新じゃが芋の餡で

辛子蓮根 スナッフエンドウ

Stewed diced pork

Fresh onion and potato sauce

Mustard-filled lotus root, snap pea

## 材 料 Chagama

鯛 帆立 車海老

黒毛和牛ロース

黒毛和牛野菜巻き

野菜三種盛り

Sea bream, scallop, prawn

“Kuroge-Wagyu” beef loin

“Kuroge-Wagyu” beef-rolled vegetables

Three kinds of vegetables

## 箸休め Salad

椿群生林のサラダ 吉四六海苔

Assorted vegetable salad, seaweed

## 食 事 Noodles

本日の冷やし麺 薬味 めんつゆ

Noodles of the day, garnish, dipping sauce

## 甘 味 Dessert

本日のアイスクリーム

椿山荘饅頭

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun

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 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

5,100