

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

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”

先 付 Starter

枝豆腐 黒豆蛸見立て
クコの実 山葵 美味汁

Green soybean tofu, black beans shaped like fireflies
Wolfberry, wasabi

温 物 Fried dish

国産牛メンチかつ
サラダ トマト 自家製だれ

Japanese beef ground meat cutlet
Salad, tomato

石 焼 Barbecue

紋甲烏賊

松阪豚ヒレ 40g

国産豚ロース 40g

国産豚バラ肉 20g

(国産牛ロース 20g)

野菜三種盛り

Squid

Matsuzaka Pork fillet 40g

Japanese pork loin 40g

Japanese pork belly 20g

(Japanese beef loin 20g)

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

ハチノス辛子酢味噌掛け

Reticulum mustard vinegar miso

食 事 Rice

白御飯 香の物 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Dessert

杏子と白餡プリン

Apricot and white bean paste pudding

()内が土休日

【平日昼】 5,500

【土休日昼】 6,300

石焼会席 “富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先 付 Starter

枝豆腐 黒豆蛸見立て
クコの実 山葵 美味汁

Green soybean tofu, black beans shaped like fireflies
Wolfberry, wasabi

温 物 Fried dish

国産牛メンチかつ
サラダ トマト 自家製だれ

Japanese beef ground meat cutlet
Salad, tomato

石 焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊
松阪豚ヒレ 40g
国産豚ロース 40g
国産牛ロース 40g(60g)
野菜三種盛り

Seafood of the day, Squid
Matsuzaka Pork fillet 40g
Japanese pork loin 40g
Japanese beef loin 40g(60g)
Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

ハチノス辛子酢味噌掛け

Reticulum mustard vinegar miso

食 事 Rice

白御飯 香の物 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Dessert

水菓子 本日のもの

Fruits, today's dessert

()内が土休日夜

【平日昼夜】 8,200

【土休日昼】 8,200

【土休日夜】 9,000

石焼会席 “蛍石”

Stone-grilled Kaiseki “HOTARUISHI”

先 付 Starter

枝豆腐 黒豆蛸見立て
クコの実 山葵 美味汁

Green soybean tofu, black beans shaped like fireflies
Wolfberry, wasabi

前 菜 Appetizers

蓴菜と青菜浸し
鮎南蛮漬け 穴子寿司

Watershield and green vegetables
Sweetfish nanban pickles, conger sushi

温 物 Fried dish

国産牛メンチかつ
サラダ トマト 自家製だれ

Japanese beef ground meat cutlet
Salad, tomato

石 焼 Barbecue

勧め魚介 カウアイ海老
国産豚ロース 40g
国産牛フィレ 30g
国産牛ロース 40g
野菜三種盛り

Seafood of the day, Kauai shrimp
Japanese pork loin 40g
Japanese beef fillet 30g
Japanese beef loin 40g
Three kinds of vegetables

食 事 Rice

白御飯 香の物 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Dessert

水菓子 本日のもの

Fruits, today's dessert

11,000

石焼会席 “流蛍光”

Stone-grilled Kaiseki “RYUKEIKOU”

先 付 Starter

枝豆腐 黒豆蛸見立て

いくら 山葵 美味汁

Green soybean tofu, black beans shaped like fireflies
Salmon roe, wasabi

前 菜 Appetizers

蓴菜と青菜浸し 鮎南蛮漬け

白瓜印籠 ハチノス辛子酢味噌掛け 穴子寿司

Watershield and green vegetables, marinated sweetfish
White melon, Reticulum mustard vinegar miso, conger sushi

造 り Sashimi

縞鯧 本鮪炙り 妻一式

Striped jack, tuna, garnish

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 カウアイ海老

黒毛和牛ロース 40g

黒毛和牛フィレ 30g

野菜三種盛り

Seafood of the day, scallop, Kauai shrimp
Kuroge Wagyu beef loin 40g
Kuroge Wagyu beef fillet 30g
Three kinds of vegetables

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供 香の物 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Desserts

青梅梅酒ジュレ掛け 水菓子

Plum with plum wine jelly, fruits

14,000

石焼会席 “源氏蛍”

Stone-grilled Kaiseki “GENJIHOTARU”

前 菜 Appetizers

枝豆腐 黒豆蛍見立て

蛍烏賊沖漬 蛤紫陽花 白瓜印籠 穴子寿司

Green soybean tofu, black beans shaped like fireflies
Okizuke firefly squid, clam, white melon, conger sushi

造 り Sashimi

縞鯧 本鮪炙り 妻一式

Striped jack, tuna, garnish

温 物 Steamed dish

鰻南禅寺蒸し

Steamed egg custard with eel

石 焼 Barbecue

鮎 酒盗餡 鮑雲丹ソース添え

国産活け伊勢海老

黒毛和牛ロース 40g

黒毛和牛フィレ 40g

野菜三種盛り

Sweetfish with salted fish guts, Abalone with sea urchin sauce
Japanese spiny lobster
Kuroge Wagyu beef loin 40g
Kuroge Wagyu beef fillet 40g
Three kinds of vegetables

食 事 Udon or Rice

椿うどん 豆乳胡麻出汁

または

白御飯 御飯のお供 香の物 伊勢海老赤出汁

Noodles in soy milk sesame dashi
or

Rice with garnish, pickles, Japanese spiny lobster miso soup

甘 味 Desserts

青梅梅酒ジュレ掛け

桃シャーベット 水菓子

Plum with plum wine jelly
Peach sherbet, fruits

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 Small dish

枝豆腐 黒豆蛸見立て

いくら 山葵 美味汁

Green soybean tofu, black beans shaped like fireflies

Salmon roe, wasabi

前菜 Appetizers

鮎南蛮漬け 蛸烏賊沖漬

蛤紫陽花 白瓜印籠 穴子寿司

Marinated sweetfish, okizuke firefly squid

Clam, white melon, conger sushi

温前菜 Simmered dish

米茄子の鴨炊き 鱧鱈姿煮

九条葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, shark fin

Scallion, dried fish flakes, chili peppers threads

造り Sashimi

本鮪 鮮魚二種 妻一式

Tuna, two kinds of fresh fish, garnish

蒸し物 Steamed dish

鰻南禅寺蒸し

Steamed egg custard with eel

石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 国産鮑肝醤油添え 天然鯛

佐賀牛ロース 40g

佐賀牛シャトーブリアン 40g

野菜三種

Japanese spiny lobster, abalone with liver soy sauce, seabream

Saga Kuroge Wagyu beef loin 40g

Saga Kuroge Wagyu beef chateaubriand 40g

Three kinds of vegetables

食事 Sushi

握り寿司 五貫 伊勢海老赤出汁

5 kinds of assorted sushi, Japanese 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

枝豆腐 黒豆虫見立て

虫烏賊沖漬 蛤紫陽花 白瓜印籠 穴子寿司

Green soybean tofu, black beans shaped like fireflies

Okizuke firefly squid, clam, white melon, conger sushi

造 り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

温 物 Steamed dish

鰻南禅寺蒸し

Steamed egg custard with eel

材 料 Chagama

鯛姿盛り

国産伊勢海老 鯛 帆立東寺揚げ

黒毛和牛フィレ肉変わり揚げ

黒毛和牛野菜巻き 椎茸の肉詰め

野菜三種

Japanese spiny lobster, sea bream, tofu skin-wrapped scallop

Kuroge Wagyu beef fillet

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 香の物 赤出汁

Rice with garnish and miso soup, pickles

甘 味 Desserts

ホテル椿山荘東京饅頭

本日のアイスクリーム 水菓子

Hotel Chinzanso Tokyo bean-jam bun, ice cream, 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, French fries, 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, furikake condiment, 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, French fries, 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, furikake condiment, miso soup

アイスクリーム 果物

Ice cream, fruit

5,100

MEAT

	20g	40g
佐賀牛フィレ Saga Kuroge Wagyu beef fillet		6,860
黒毛和牛サーロイン Kuroge Wagyu beef loin	1,530	3,060
黒毛和牛フィレ Kuroge Wagyu beef fillet		3,960
国産牛ロース Japanese beef loin	1,160	2,320
国産牛フィレ Japanese beef fillet		2,760
松阪豚フィレ Matsusaka pork fillet		920
国産豚ロース Japanese pork loin		880
国産牛つくね Homemade meatball	(60g)	2800
国産豚バラ肉 Japanese pork belly		700

SEAFOOD and VEGETABLE

国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster		時価 (6,500~)
車海老 一尾 Prawn 1 piece		1,380
カウアイ海老 一尾 Kauai shrimp 1 piece		860
帆立貝 一切 Scallop 1 piece		1,130
烏賊 一切 Squid 1 piece		770
鮑 Abalone 100g	約 100g	4,220
白身魚 一切 Whitefish 1cut		800
野菜各種 Choice of vegetables		300~

A la Carte

造り三種盛り Three kinds of sashimi	2,650
野菜サラダ Seasonal salad	600
海鮮サラダ Seafood salad	1,650
食事セット (白御飯・御飯のお供・味噌椀・香の物) Rice set (steamed rice, pickles and misosoup)	1,200
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef	1,980
コース食事変更	1,500
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared Kuroge Wagyu beef sushi 3pc	2,750
椿うどん 豆乳胡麻出汁 Noodles in soy milk sesame dashi	1350
コース食事変更	760

For Children

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 サラダ Children's fried set (fried shrimp, French fries, chicken nuggets, salad)	1,630
お子様ご飯セット (白飯・ふりかけ・味噌椀) Children's rice set (steamed rice, furikake condiment, miso soup)	600
お子様バニラアイスクリーム Children's vanilla ice cream	300
お子様うどん Children's udon	550

Dessert

季節のアイスクリーム Ice cream	500
果物 Seasonal fruit	1,000~
デザート盛り合わせ Assorted desserts plate	1,650