

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

石焼ランチ “寒風”

Stone-grilled Kaiseki “KANNAGI”

前 菜 Appetizers

柚子豆腐 蒸し鶏と舞茸

胡麻のソース

Yuzu tofu

Steamed chicken and maitake mushroom

Sesame sauce

温 物 Simmered dish

おかき揚げと菖蒲蕪のソテー

貝出汁銀飴

Deep fried rice cracker, sauteed turnip

Shellfish broth

石 焼 Barbecue

勧め魚介

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

Seafood of the day

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

箸休め Simmered vegetable

寒鰯 青菜浸し 柚子

山葵

Yellowtail, boiled green vegetables, yuzu

Wasabi

食 事 Rice set

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

甘 味 Dessert

本日のもの

Today's dessert

【平日限定】 6,000

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

石焼会席 “小春日”

Stone-grilled Kaiseki “KOHARUBI”

ランチタイムのみご注文承ります

前 菜 Appetizers

柚子豆腐 蒸し鶏と舞茸

胡麻のソース

Yuzu tofu , steamed chicken and maitake mushroom
Sesame sauce

温 物 Simmered dish

おかき揚げと菖蒲蕪のソテー

貝出汁銀飴

Deep fried rice cracker, sauteed turnip
Shellfish broth

石 焼 Barbecue

勧め魚介 鳥賊

国産豚ロース 40g

国産牛つくね 30g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

Seafood of the day, squid
Japanese pork loin 40g
Japanese beef meatball 30g
Japanese beef loin 40g
Three kinds of vegetables

箸休め Simmered vegetables

寒鰯 青菜浸し 柚子

山葵

Yellowtail, boiled green vegetables, yuzu
Wasabi

食 事 Rice set

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

甘 味 Dessert

本日のもの

Today's dessert

8,700

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

石焼会席 “晚翠”

Stone-grilled Kaiseki “BANSUI”

前 菜 Appetizers

柚子豆腐 蒸し鶏と舞茸
胡麻のソース

Yuzu tofu, steamed chicken and maitake mushroom
Sesame sauce

温 物 Simmered dish

おかき揚げと菖蒲蕪のソテー
貝出汁銀飴

Deep fried rice cracker, sauteed turnip
Shellfish broth

石 焼 Barbecue

勧め魚介 天使の海老
国産牛つくね 30g
国産牛ロース 40g
国産牛フィレ 30g
野菜三種盛り

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

箸休め Simmered vegetable

寒鰯 青菜浸し 柚子
山葵

Yellowtail, boiled green vegetables, yuzu
Wasabi

食 事 Rice set

白御飯 香の物 赤出汁
Rice, Japanese pickles, miso soup

甘 味 Dessert

本日のもの
Today's dessert

11,700

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。
Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

石焼会席 “白姫”

Stone-grilled Kaiseki “SHIRAHIME”

先 付 Starter

慈姑豆腐 雲丹 いくら

Arrowhead tofu, sea urchin, salmon roe

前 菜 Appetizers

炙り帆立寿司 唐墨 赤紫蘇

きたあかりとトリュフのクロケット

寒鰯の柑橘マリネ

ずわい蟹 根セロリ 出汁ジュレ

Scallop sushi, dried mullet roe, perilla

Potato and truffle croquette

Marinated yellowtail flavored with citrus

Snow crab, celery, broth jelly

温物 Simmered dish

ポルチーニ茸の茶碗蒸し パートブリック

Steamed egg custard with porcini mushroom, crepe

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立

黒毛和牛ロース 30g

黒毛和牛フィレ 30g

野菜三種盛り

Seafood of the day

Scallop

Kuroge Wagyu beef loin 30g

Kuroge Wagyu beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice set

白御飯 はつめじろ

香の物 赤出汁

Rice with garnish, Japanese pickles, miso soup

甘 味 Desserts

水菓子と塩ミルクアイスクリーム

Salted milk ice cream

14,900

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

石焼会席 “寒椿”

Stone-grilled Kaiseki “KANTSUBAKI”

先付 Starter

慈姑豆腐 雲丹 いくら

Arrowhead tofu, sea urchin, salmon roe

前菜 Appetizers

炙り帆立寿司 唐墨 赤紫蘇
きたあかりとトリュフのクロケット

寒鰯の柑橘マリネ

ずわい蟹 根セロリ 出汁ジュレ

Scallop sushi, dried mullet roe, perilla

Potato and truffle croquette

Marinated yellowtail flavored with citrus

Snow crab, celery, broth jelly

温物 Simmred dish

甘鯛松笠焼き カリフラワー 芽キャベツ 銀飴

Grilled tilefish, cauliflower, brussels sprouts

Starchy sauce

石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老

鮑 鮑肝ソース

真鯛

黒毛和牛ロース 30g

黒毛和牛フィレ 30g

野菜三種盛り

Japanese spiny lobster, abalone with liver sauce

Sea bream

Kuroge Wagyu beef loin 30g, Kuroge Wagyu beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

食事 Rice set

蟹御飯

香の物 伊勢海老赤出汁

Crab rice

Japanese pickles, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

水菓子と塩ミルクアイスクリーム

Salted milk ice cream

19,200

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

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 Starter

慈姑豆腐 雲丹 キャビア 水菜
Arrowhead tofu, sea urchin, caviar, mizuna greens

前 菜 Appetizers

炙り帆立寿司 唐墨 赤紫蘇
きたあかりとトリュフのクロケット
寒鰯の柑橘マリネ
ずわい蟹 根セロリ 出汁ジュレ
Scallop sushi, dried mullet roe, perilla
Potato and truffle croquette
Marinated yellowtail flavored with citrus
Snow crab, celery, broth jelly

温 物 Simmered dish

甘鯛松笠焼き カリフラワー 芽キャベツ 銀飴
Grilled tilefish, cauliflower, brussels sprouts
Starchy sauce

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 国産鮑 天然鯛
フォアグラ
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, sea bream
Foie gras
Saga Kuroge Wagyu beef loin 40g
Saga Kuroge Wagyu beef chateaubriand 40g
Three kinds of vegetables

食 事 Rice set

蟹御飯
香の物
伊勢海老赤出汁
Crab rice, Japanese pickles, spiny lobster miso soup

甘 味 Desserts

盛り合わせ
Assorted desserts

35,300

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

お子様石焼会席

Children's menu

コーンスープ

corn soup

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット

オムライス

Fried shrimp, French fries, chicken nuggets,

Rice omelet

石焼

Barbecue

牛ハンバーグ 野菜三種盛り

Beef patty, vegetables

アイスクリーム

Ice cream

3,800

未就学のお子様から小学校低学年のお子様向け

For children from age 0 to age 6

コーンスープ

Corn soup

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット

オムライス

Fried shrimp, French fries, chicken nuggets,

Rice omelet

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

アイスクリーム 果物

Ice cream, fruit

5,400

小学生のお子様向け

For children from age 7 to age 12

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

MEAT

	20g	40g
佐賀牛フィレ Saga Kuroge Wagyu beef fillet		7,550
黒毛和牛サーロイン Kuroge Wagyu beef loin	2,040	4,080
黒毛和牛フィレ Kuroge Wagyu beef fillet		4,800
国産牛ロース Japanese beef loin	1,630	3,260
国産牛フィレ Japanese beef fillet		3,490
国産牛つくね Homemade beef meatball		(60g) 2,800
国産豚ロース Japanese pork loin		880
国産豚ヒレ Japanese pork fillet		1,220
鶏オイル蒸し Steamed chicken with oil		830

SEAFOOD and VEGETABLES

国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster		時価
車海老 一尾 Prawn 1 piece		1,520
天使の海老 一尾 Shrimp 1 piece		950
帆立貝 一切 Scallop 1 piece		1,250
烏賊 一切 Squid 1 piece		850
鮑 Abalone 100g	約 100g	5,280
白身魚 一切 Whitefish 1 cut		930
野菜各種 Choice of vegetables		400～

A la Carte

野菜サラダ Seasonal salad		850
海鮮サラダ Seafood salad		2,250
食事セット (白御飯・味噌椀・香の物) Rice set (steamed rice, pickles and miso soup)		1,500
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef	コース食事変更	2,300 1,980
蕎麦 Soba noodles	コース食事変更	1,500 1,100
うどん Udon noodles	コース食事変更	1,500 1,100

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 condiments, 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 Seasonal ice cream		650
果物 Seasonal fruit		1,500~
デザート盛り合わせ Assorted dessert plate		1,650