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、ご家族やご友人とご一緒に婚礼・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野菜豆腐柿 生ハムクリームチーズ湯葉

Vegetable tofu, persimmon, dry-cured ham cream cheese, tofu skin

温 物 Warm dish南瓜饅頭 銀杏鴨そぼろ餡

Steamed pumpkin, ginkgo nuts Flavored minced meat starchy sauce

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

Seafood of the day Japanese pork loin 40g Japanese beef loin 40g Three kinds of vegetables

箸休め Small dish秋刀魚のコンフィ焼き茄子 莉菜

Pacific saury confit
Grilled eggplant, chrysanthemum greens

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】6,300

佐賀牛への アップグレード承ります You can upgrade to Saga beef

豚ロース・牛ロース Pork loin and beef loin →佐賀牛ロース60g Saga Kuroge Wagyu beef loin 60 g 3,800

石焼会席"富士"

Stone-grilled Kaiseki "FUJI" ランチタイムのみご注文承ります

 先付
 Starter

 野菜豆腐
 柿生ハム

 クリームチーズ
 湯葉

Vegetable tofu, persimmon, dry-cured ham cream cheese, tofu skin

温 物 Warm dish南瓜饅頭 銀杏鴨そぼろ餡

Steamed pumpkin, ginkgo nuts Flavored minced meat starchy sauce

石 焼Barbecue魚介二種烏賊国産豚ロース40g国産牛つくね30g国産牛ロース40g野菜三種

Two kinds of seafood, squid Japanese pork loin 40g Japanese beef meatball 30g Japanese beef loin 40g Three kinds of vegetables

箸休め Small dish秋刀魚のコンフィ 焼き茄子 菊菜

Pacific saury confit Grilled eggplant, chrysanthemum greens

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

> <u>甘 味 Dessert</u> 本日の二種盛り Two kinds of desserts

> > 9,200

佐賀牛への

アップグレード承ります

You can upgrade to Saga beef

豚ロース・牛ロース・牛つくね Pork loin, beef loin and meatball →佐賀牛ロース60g Saga Kuroge Wagyu beef loin 60 g

石焼会席"秋風"

Stone-grilled Kaiseki "AKIKAZE"

前 菜 Appetizers 本日の三種盛り Today's appetizers

<u>温 物 Warm dish</u> 南瓜饅頭 銀杏 鴨そぼろ餡

Steamed pumpkin, ginkgo nuts Flavored minced meat starchy sauce

石 焼Barbecue魚介二種天使の海老国産牛つくね30 g国産牛ロース40 g国産牛フィレ30 g野菜三種

Two kinds of seafood, shrimp Japanese beef meatball 30g Japanese beef loin 40g Japanese beef fillet 30g Three kinds of vegetables

佐賀牛への

アップグレード承ります

You can upgrade to Saga beef

牛ロース・フィレ・牛つくね Beef loin, fillet and meatball →佐賀牛ロース60g

Saga Kuroge Wagyu beef loin 60 g

2,500

箸休め Small dish秋刀魚のコンフィ焼き茄子 菊菜

Pacific saury confit Grilled eggplant, chrysanthemum greens

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

> 世 味 Dessert 本日の二種盛り Two kinds of desserts

石焼会席"龍田姫"

Stone-grilled Kaiseki "TATSUTAHIME"

<u>先付 Starter</u> 野菜豆腐 サーモン 焼茄子 Vegetable tofu, salmon, grilled eggplant

前 菜Appetizers秋刀魚寿司バルサミコ酢フォアグラムースバターナッツ吹き寄せ子持昆布銀杏唐墨

Pacific saury sushi, balsamic
Foie gras mousse with butternut
Fukiyose simmered
Herring roe on kelp, ginkgo nuts, dried mullet roe

<u>温物 Steamed dish</u> 海老芋あられ揚げ 菊菜 オマール海老のビスク

Deep-fried rice cracker with shrimp-shaped taro, chrysanthemum Lobster bisque

石 焼Barbecue魚介三種黒毛和牛ロース 30 g黒毛和牛フィレ 30 g野菜三種

Three kinds of seafood Kuroge Wagyu beef loin 30g Kuroge Wagyu beef fillet 30g Three kinds of vegetables

<u>食事 Rice set</u> 白御飯 はつめじろ 香の物 赤出汁

Rice with garnish, Japanese pickles, miso soup

<u>甘 味 Desserts</u> 本日の氷菓子・水菓子 Seasonal ice cream, seasonal fruits

15,700

佐賀牛への

アップグレード承ります

You can upgrade to Saga beef

黒毛和牛ロース・フィレ Beef loin and fillet →佐賀牛ロース60g Saga Kuroge Wagyu beef loin 60 g

石焼会席"秋宵"

Stone-grilled Kaiseki "AKIYOI"

先 付 Starter 生ハム クリームチーズ和え 柿 無花果 Persimmon, fig, dry-cured ham, cream cheese

> 前 菜 Appetizers 秋刀魚寿司 バルサミコ酢 フォアグラムース バターナッツ 吹き寄せ 子持昆布 銀杏 蓮根

Pacific saury sushi, mushroom, balsamic Foie gras mousse with butternut Fukiyose simmered Herring roe on kelp, ginkgo nuts, lotus root

> 温 物 Warm dish 松茸と鱧のフィルム包み 人参 粟麩 酢橘

Steamed matsutake mushroom, conger pike Carrot, Japanese dry baked wheat gluten in film, citrus

石 焼 Barbecue

国産伊勢海老 鮑 黒毛和牛ロース 30g 佐賀牛への アップグレード承ります

You can upgrade to Saga beef

黒毛和牛ロース・フィレ

Beef loin and fillet

→佐賀牛ロース60g

Saga Kuroge Wagyu beef loin 60 g 2,000

黒毛和牛フィレ 30 g

野菜三種

Japanese spiny lobster, abalone Kuroge Wagyu beef loin 30g Kuroge Wagyu beef fillet 30g Three kinds of vegetables

> 食事 Rice set 栗御飯 赤出汁 香の物

Chestnut rice Japanese pickles, miso soup

甘 味 Desserts 本日の氷菓子・水菓子 Seasonal ice cream, seasonal fruits

特別石焼会席~ふじやま~

Special Stone-grilled Kaiseki~FUJIYAMA~

前 菜 Appetizers 本日の三種盛り Today's appetizers

凌ぎ Small dish 黒毛和牛寿司 Kuroge Wagyu beef sushi

温物 Warm dish 本日のもの Today's warm dish

魚介の石焼 Seafood barbecue 魚介二種 Two kinds of seafood

内の石焼 Meat barbecue 豚ロース 黒毛和牛ロース 150g または 黒毛和牛フィレ 100g Japanese pork loin Kuroge Wagyu beef loin 150g or Kuroge Wagyu beef fillet 100g

野菜の石焼 Vegetable barbecue 野菜五種盛り Five kinds of vegetables

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

> 甘味 Desserts 盛り合わせ Assorted desserts

> > 21,200

*10 名様以上でご予約の際は事前に、黒毛和牛 (ロース・フィレ) お決めくださいますよう お願いいたします

*For guests of 10or more, please make a reservation in advance for your choice of meat

佐賀牛への

アップグレード承ります

You can upgrade to Saga beef

豚ロース・黒毛和牛ロース・フィレ Pork loin, beef loin and fillet →佐賀牛ロース120g Saga Kuroge Wagyu beef loin 120 g 2,300

石焼会席~禧~

Special Stone-grilled Kaiseki ~SAIWAI~

前 菜 Appetizers 本日の三種盛り Today's appetizers

凌ぎ Small dish 黒毛和牛寿司 Kuroge Wagyu beef sushi

温物 Warm dish 本日のもの Today's warm dish

石焼 Barbecue
黒毛和牛ロース 50g
佐賀牛ロース 50g
神戸牛ロース 50g
Kuroge Wagyu beef loin 50g
Saga beef loin 50g
Kobe beef loin 50g
野菜五種盛り
Five kinds of vegetables

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

> 世 味 Dessert 盛り合わせ Assorted desserts

至福の石焼会席 ~匠~

Special Stone-grilled Kaiseki~TAKUMI~

<u>先付 Starter</u> 柿 無花果 生ハム クリームチーズ和え Persimmon, fig, dry-cured ham, cream cheese

前 菜Appetizers秋刀魚寿司茸 バルサミコ酢フォアグラムースバターナッツ吹き寄せ子持昆布銀杏

Pacific saury sushi, mushroom, balsamic Foie gras mousse with butternut Fukiyose simmered Herring roe on kelp, ginkgo nuts, lotus root

<u>温物 Warm dish</u> 松茸と鱧のフィルム包み 人参 粟麩 酢橘

Steamed matsutake mushroom, conger pike Carrot, Japanese dry baked wheat gluten in film, citru

石 焼Barbecue国産活け伊勢海老鮑本日のおすすめ魚介二種佐賀牛ロース50 g佐賀牛フィレ50 g野菜三種

Japanese spiny lobster, abalone Two kinds of seafood Saga Kuroge Wagyu beef loin 50g Saga Kuroge Wagyu beef fillet 50g Three kinds of vegetables

食事 Rice set 栗御飯 赤出汁 香の物 Chestnut rice

Japanese pickles, miso soup

甘味 Desserts 盛り合わせ Assorted desserts

特別石焼 和牛会席

~Special Stone-grilled Wagyu beef kaiseki~

前 菜 Appetizers 本日の三種盛り Today's appetizers

<u>凌ぎ Small dish</u> 黒毛和牛寿司 Kuroge Wagyu beef sushi

温物 Warm dish 本日のもの Today's warm dish

魚介の石焼 Seafood barbecue 魚介二種 Two kinds of seafood

肉の石焼 Meat barbecue 神戸牛ロース 150g Kobe beef loin 150g

野菜の石焼 Vegetable barbecue 野菜五種盛り Five kinds of vegetables

食事 Rice set 白御飯 香の物 赤出汁 Rice, Japanese pickles, miso soup (ガーリックライスへ変更+1,980 蕎麦へ変更+1,100) (Rice can be changed to fried garlic rice+1,980 or soba noodles+1,100)

> 甘味 Desserts 盛り合わせ Assorted desserts

お子様メニュー

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 Recommended for children younger from age 3 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 Recommended for children around from age 7 to age 12

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 からあげ) Children's fried set (fried shrimp, French fries, chicken nuggets, fried chicken)	1,630
お子様ご飯セット (白御飯 ふりかけ 味噌椀) Children's rice set (steamed rice, furikake condiments, miso soup)	600
お子様うどん Children's udon	600
コーンスープ Corn soup	800
お子様バニラアイスクリーム Children's vanilla ice cream	300

	Meat	20g	40g
神戸牛ロース Kobe Wagyu beef loin			9,800
佐賀牛ロース Saga Kuroge Wagyu beef loin			6,800
佐賀牛フィレ Saga Kuroge Wagyu beef fillet			7,550
黒毛和牛ロース 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			3,4 90
国産牛つくね Homemade beef meatball			(60g) 2, 800
国産豚ロース Japanese pork loin			880

Seafood and vegetable

国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster	Marke	時価 t price
車海老 一尾 Prawn 1 piece		1,800
天使の海老 一尾 Shrimp 1 piece		950
烏賊 二切 Squid 2 piece		850
触 Abalone 100g	約 100g	5,280
白身魚 一切 White fish 1 cut		930~
野菜各種 お尋ねくださいませ Choice of vegetables		600~

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		
黒毛和牛炙り寿司 (3 貫) Kuroge Wagyu sushi (3 pieces)		4,000		
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		
*Vegetarian				
*海藻と紅心大根のサラダ Seaweed and red radish salad		1,800		
*ポルチー二茸のパスタ 豆乳のトリ Porcini mushroom pasta with soymilk truffle cream	リュフクリーム	2,800		
*本日の野菜スープ Today's soup		1,600		
*本日のおすすめ焼き野菜五種 ・ヒマラヤ岩塩・檸檬・醤油・胡麻ソース Five kinds of grilled vegetables ・Himalayan salt, lemon, soy sauce, sesame sauce		2,800		
*フルーツ盛り合わせ Assorted fruit		1,600		
Dessert				
氷菓 Frozen dessert		650		
果物 Seasonal fruit		1,500~		
デザート盛り合わせ Assorted desserts		1,650		