

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.

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

石焼ランチ“小春”

Stone-grilled Kaiseki “KOHARU”

Starter

Vegetable tofu
Shrimp, greens
Shiso flower

先 付

野菜豆腐
甘海老 青菜
花穂紫蘇

Warm dish

Beef stew flavored with Hatcho miso
Seasonal vegetables

温 物

ビーフシチュー ハ丁味噌仕立て
季節の野菜添え

Barbecue

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

石 焼

勧め魚介
国産豚ロース 40 g
国産牛ロース 40 g
野菜三種

Small dish

Spanish mackerel, Mizuna greens, turnip
With dried mullet roe

箸休め

鯖 水菜 蕪
唐墨和え

Rice set

Rice
Japanese pickles
Miso soup

食 事

白御飯
香の物
赤出汁

Dessert

Today's dessert

甘 味

本日のもの

Exclusive to Weekdays lunch

【平日ランチ限定】

6,300

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

<u>Starter</u>	<u>先 付</u>
Vegetable tofu	野菜豆腐
Shrimp, greens	甘海老 青菜
Shiso flower	花穂紫蘇
<u>Warm dish</u>	<u>温 物</u>
Seasonal warm dish of the day	本日のもの
<u>Barbecue</u>	<u>石 焼</u>
Two kinds of seafood, squid	魚介二種 烏賊
Japanese pork loin 40g	国産豚ロース 40 g
Japanese beef meatball 30g	国産牛つくね 30 g
Japanese beef loin 40g	国産牛ロース 40 g
Three kinds of vegetables	野菜三種
<u>Small dish</u>	<u>箸休め</u>
Spanish mackerel, Mizuna greens, turnip	鯖 水菜 蕪
With dried mullet roe	唐墨和え
<u>Rice set</u>	<u>食 事</u>
Rice	白御飯
Japanese pickles	香の物
Miso soup	赤出汁
<u>Dessert</u>	<u>甘 味</u>
Two kinds of desserts	本日の二種盛り

Exclusive to lunch

【ランチ限定】

9,200

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

石焼会席“初風”

Stone-grilled Kaiseki “HATSU-NAGI”

<u>Appetizers</u>	<u>前 菜</u>
Today's appetizers	本日の三種盛り
<u>Warm dish</u>	<u>温 物</u>
Seasonal warm dish of the day	本日のもの
<u>Barbecue</u>	<u>石 焼</u>
Two kinds of seafood	魚介二種
Shrimp	天使の海老
Japanese beef meatball 30g	国産牛つくね 30 g
Japanese beef fillet 30g	国産牛フィレ 30 g
Japanese beef loin 40g	国産牛ロース 40 g
Three kinds of vegetables	野菜三種
<u>Small dish</u>	<u>箸休め</u>
Spanish mackerel, Mizuna greens, turnip	鯖 水菜 蕪
With dried mullet roe	唐墨和え
<u>Rice set</u>	<u>食 事</u>
Rice	白御飯
Japanese pickles	香の物
Miso soup	赤出汁
<u>Dessert</u>	<u>甘 味</u>
Two kinds of desserts	本日の二種盛り

12,400

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

石焼会席“初若菜”

Stone-grilled Kaiseki “HATSU-WAKANA”

Starter

Vegetable tofu, shrimp, sea urchin
Greens, Shiso flower

先 付

野菜豆腐 甘海老 雲丹
青菜 花穂紫蘇

Appetizers

Turnip cake with shiro miso creme brulee
Duck loin, wasabi foamy soy sauce
Spinach and chicken with nuts

前 菜

蕪餅 白味噌ブリュレ
鴨 山葵泡醤油
法蓮草とほろほろ鳥 木の実和え

Warm dish

Steamed egg custard with crab starchy sauce
Grated daikon radish

温 物

蟹の茶碗蒸し
淡雪餡

Barbecue

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

石 焼

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

Rice set

Rice with garnish
Japanese pickles
Miso soup

食 事

白御飯 はつめじろ
香の物
赤出汁

Desserts

Seasonal ice cream, seasonal fruits

甘 味

本日の氷菓子・水菓子

15,700

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“初茜”

Stone-grilled Kaiseki “HATSU-AKANE”

Starter

Yellowtail, caviar, chicory
Cauliflower, apple

先 付

寒鰯 キャビア チコリ
カリフラワー 林檎

Appetizers

Turnip cake with shiro miso creme brulee
Duck loin, wasabi foamy soy sauce
Spinach and chicken with nuts

前 菜

蕪餅 白味噌ブリュレ
鴨 山葵泡醤油
法蓮草とほろほろ鳥木の実和え

Warm dish

Pot-au-feu style with alfonso and clams
Potato, leek, olive

温 物

金目鯛と蛤のポトフ仕立て
馬鈴薯 葱 オリーブ

Barbecue

Japanese spiny lobster
Abalone
Kuroge Wagyu beef fillet 30g
Kuroge Wagyu beef loin 40g
Three kinds of vegetables

石 焼

国産伊勢海老
鮑
黒毛和牛フィレ 30 g
黒毛和牛ロース 40 g
野菜三種

Rice set

Seasoned rice with salmon and salmon roe
Japanese pickles, miso soup

食 事

紅白御飯
赤出汁 香の物

Desserts

Seasonal ice cream
and fruits

甘 味

本日の氷菓子
水菓子

20,300

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

特別石焼会席～ふじやま～
Special Stone-grilled Kaiseki ~FUJIYAMA~

<u>Appetizers</u> Today's appetizers	<u>前 菜</u> 本日の三種盛り
<u>Small dish</u> Kuroge Wagyu beef sushi	<u>凌ぎ</u> 黒毛和牛寿司
<u>Warm dish</u> Today's warm dish	<u>温 物</u> 本日のもの
<u>Seafood barbecue</u> Two kinds of seafood	<u>魚介の石焼</u> 魚介二種
<u>Meat barbecue</u> Japanese pork loin Kuroge Wagyu beef loin 150g or Kuroge Wagyu beef fillet 100g	<u>肉の石焼</u> 豚ロース 黒毛和牛ロース 150g または 黒毛和牛フィレ 100g
<u>Vegetable barbecue</u> Five kinds of vegetables	<u>野菜の石焼</u> 野菜五種盛り
<u>Rice set</u> Rice Japanese pickles Miso soup	<u>食 事</u> 白御飯 香の物 赤出汁
<u>Desserts</u> Assorted desserts	<u>甘 味</u> 盛り合わせ

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）を
お決めくださいますようお願いいたします
* For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meat
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 ～禧～
Special Stone-grilled Kaiseki ～SAIWAI～

<u>Appetizers</u>	前 菜
Today's appetizers	本日の三種盛
<u>Small dish</u>	凌 ぎ
Kuroge Wagyu beef sushi	黒毛和牛寿司
<u>Warm dish</u>	温 物
Today's warm dish	本日のもの
<u>Barbecue</u>	石 焼
Kuroge Wagyu beef loin 50g	黒毛和牛ロース 50g
Kobe beef loin 50g	神戸牛ロース 50g
Saga beef loin 50g	佐賀牛ロース 50g
Five kinds of vegetables	野菜五種盛り
<u>Rice set</u>	食 事
Rice	白御飯
Japanese pickles	香の物
Miso soup	赤出汁
<u>Dessert</u>	甘 味
Assorted desserts	盛り合わせ

29,000

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

至福の石焼会席 ～匠～
Special Stone-grilled Kaiseki ~TAKUMI~

<u>Starter</u>	<u>先 付</u>
Yellowtail, caviar, chicory	帆立 キャビア チコリ
Cauliflower, apple	カリフラワー 林檎
<u>Appetizers</u>	<u>前 菜</u>
Turnip cake with shiro miso creme brulee	蕪餅 白味噌ブリュレ
Duck loin, wasabi foamy soy sauce	鴨 山葵泡醤油
Spinach and chicken with nuts	法蓮草とほろほろ鳥木の実和え
<u>Warm dish</u>	<u>温 物</u>
Pot-au-feu style with alfonso and clams	金目鯛 蛤 ポトフ仕立て
Potato, leek, olive	馬鈴薯 オリーブ
<u>Barbecue</u>	<u>石 焼</u>
Japanese spiny lobster, abalone	国産伊勢海老 鮑
Two kinds of seafood	本日のおすすめ魚介二種
Saga Kuroge Wagyu beef loin 50g	佐賀牛ロース 50 g
Saga Kuroge Wagyu beef fillet 50g	佐賀牛フィレ 50 g
Three kinds of vegetables	野菜三種
<u>Rice set</u>	<u>食 事</u>
Seasoned rice with salmon	紅白御飯
Japanese pickles, miso soup	赤出汁 香の物
<u>Desserts</u>	<u>甘 味</u>
Assorted desserts	盛り合わせ

37,400

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

特別石焼 和牛会席
~Wagyu Course featuring KOBE Beef~

<u>Appetizers</u>	<u>前 菜</u>
Today's appetizers	本日の三種盛り
<u>Small dish</u>	<u>凌ぎ</u>
Kuroge Wagyu beef sushi	黒毛和牛寿司
<u>Warm dish</u>	<u>温 物</u>
Today's warm dish	本日のもの
<u>Seafood barbecue</u>	<u>魚介の石焼</u>
Two kinds of seafood	魚介二種
<u>Meat barbecue</u>	<u>肉の石焼</u>
Kobe beef loin 150g	神戸牛ロース 150g
<u>Vegetable barbecue</u>	<u>野菜の石焼</u>
Five kinds of vegetables	野菜五種盛り
<u>Rice set</u>	<u>食 事</u>
Rice	白御飯
Japanese pickles	香の物
Miso soup	赤出汁
<u>Desserts</u>	<u>甘 味</u>
Assorted desserts	盛り合わせ

42,000

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

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

Stone-grilled Kaiseki ~Vegetarian~

ベジタリアン石焼会席

前日迄の予約制でございます

*Reservations for this menu should be placed
the day before in advance

Appetizers

Lily bulb confit, tofu skin
Chickpea falafel
Navy beans, basil
Grated carrot salad, tomato, walnuts

Grilled dish

Soy meat gratin
Ratatouille, lemon zest
Cashew paste

Salad

Seaweed and red radish salad
Almond, sesame and ginger vinaigrette

Pasta

Porcini mushroom pasta
with soymilk truffle cream

Barbecue

Five kinds of vegetables
Himalayan salt, lemon
soy sauce, sesame sauce

Rice set

Mixed grain rice or white rice
Japanese pickles
Vegetable soup

Dessert

Seasonal fruits

前 菜

百合根のコンフィ 生湯葉
ひよこ豆のファラフェル
白いんげん豆 バジル
キャロットラペ トマト 胡桃

温 物

大豆ミートソースのグラタン
ラタトイユ レモンゼスト
カシューナッツペースト

サラダ

海藻と紅心大根のサラダ アーモンド
胡麻と生姜のビネグレット

パスタ

ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ
トリュフオイル

石 焼

本日のおすすめ野菜五種
ヒマラヤ岩塩 檸檬
醤油 胡麻ソース

食 事

十六穀御飯 または白御飯
香の物
野菜のスープ

甘 味

水菓子

15,000

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

Stone-grilled Kaiseki ~Muslim-Friendly~

ムスリムフレンドリー石焼会席

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

<u>Appetizers</u>	<u>前 菜</u>
Lily bulb confit, tofu skin	百合根のコンフィ 生湯葉
Chickpea falafel	ひよこ豆のファラフェル
Navy beans, basil	白いんげん豆 バジル
Grated carrot salad, tomato, walnuts	キャロットラペ トマト 胡桃
<u>Grilled dish</u>	<u>温 物</u>
Soy meat gratin	大豆ミートソースのグラタン
and ratatouille	ラタトイユ
Lemon zest, cashew paste	レモンゼスト カシューナッツペースト
<u>Salad</u>	<u>サラダ</u>
Seaweed and red radish salad	海藻と紅心大根のサラダ アーモンド
Almond, sesame and ginger vinaigrette	胡麻と生姜のビネグレット
<u>Pasta</u>	<u>パスタ</u>
Porcini mushroom pasta	ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ
with soymilk truffle cream	トリュフオイル
<u>Barbecue</u>	<u>石 焼</u>
Two kinds of seafood, shrimp	魚介二種 天使の海老
Halal chicken	ハラール認証された鶏肉
Halal beef loin	ハラール認証された牛サーロイン
Three kinds of vegetables	本日のおすすめ野菜三種
Himalayan salt, lemon	ヒマラヤ岩塩 檸檬
Halal soy sauce, grated radish	ハラール醤油 大根おろし
<u>Rice set</u>	<u>食 事</u>
Rice, Japanese pickles, vegetable soup	白御飯 香の物 野菜のスープ
<u>Dessert</u>	<u>甘 味</u>
Seasonal fruits	水菓子

25,000

*こちらのメニューは食材、調味料ともにハラール対応をしております

The ingredients and the seasoning for this menu are Halal-compliant.

*調理場内では、ハラールフード以外の料理も同時に調理しております

In the kitchen, non-Halal food is also prepared at the same time.

*ご予約およびキャンセルは食材仕入れの都合上 7 日前までとさせていただきます

We kindly ask that reservations and cancellations be made at least 7 days prior.

お米は全て国産米を使用しております

All rice used is domestically produced in Japan

Stone-grilled Kaiseki ~ Gluten free ~

グルテンフリー石焼会席

3 日前迄の予約制でございます

* Reservations for this menu should be placed 3 days in advance

Appetizers

Lily bulb confit, tofu skin
Chickpea falafel
Navy beans, basil
Grated carrot salad, tomato, walnuts

前 菜

百合根のコンフィ 湯葉
ひよこ豆のファラフェル
白いんげん豆 バジル
キャロットラペ トマト 胡桃

Grilled dish

Soy meat gratin
Ratatouille, lemon zest
Cashew paste

温 物

大豆ミートソースのグラタン
ラタトイユ レモンゼスト
カシューナッツペースト

Salad

Seaweed and red radish salad
Almond, sesame and ginger vinaigrette

サラダ

海藻と紅心大根のサラダ
アーモンド 胡麻と生姜のビネグレット

Pasta

Porcini mushroom pasta
with soymilk truffle cream

パスタ

ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ
トリュフオイル

Barbecue

Two kinds of seafood, shrimp
Kuroge Wagyu beef loin 30g
Kuroge Wagyu beef fillet 30g
Three kinds of vegetables
Himalayan salt, lemon
Gluten-free soy sauce, grated radish

石 焼

魚介二種 天使の海老
黒毛和牛ロース 30g
黒毛和牛フィレ 30g
本日のおすすめ野菜三種
ヒマラヤ岩塩 檸檬
グルテンフリー醤油 大根おろし

Rice set

Rice, Japanese pickles, vegetable soup

食 事

白御飯 香の物 野菜スープ

Dessert

Seasonal fruits

甘 味

水菓子

20,000

*こちらのメニューは食材、調味料ともにグルテンフリー対応しております
The ingredients and the seasoning for this menu are Gluten-compliant.
*調理場内では、グルテンを含む料理も同時に調理しております
In the kitchen, non-Gluten food is also prepared at the same time.
*ご予約およびキャンセルは食材仕入れの都合上 3 日前までとさせていただきます
We kindly ask that reservations and cancellations be made at least 3 days prior.

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

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan

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		3,490
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		時価 Market 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
鮑 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 〜

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

A la carte

野菜サラダ		850
Seasonal salad		
海鮮サラダ		2,250
Seafood salad		
食事セット (白御飯・味噌椀・香の物)		1,500
Rice set (steamed rice, pickles and miso soup)		
黒毛和牛炙り寿司 (3貫)		4,000
Kuroge Wagyu sushi (3 pieces)		
黒毛和牛ガーリックライス		2,300
Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef	コース食事変更	1,980
蕎麦		1,500
Soba noodles	コース食事変更	1,100
うどん		1,500
Udon noodles	コース食事変更	1,100

*Vegetarian

*海藻と紅心大根のサラダ		1,800
Seaweed and red radish salad		
*ポルチーニ茸のパスタ 豆乳のトリュフクリーム		2,800
Porcini mushroom pasta with soymilk truffle cream		
*本日の野菜スープ		1,600
Today's soup		
*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		2,800
Five kinds of grilled vegetables		
・ Himalayan salt, lemon, soy sauce, sesame sauce		
*フルーツ盛り合わせ		1,600
Assorted fruit		

Dessert

氷菓		650
Frozen dessert		
果物		1,500～
Seasonal fruit		
デザート盛り合わせ		1,650
Assorted desserts		

お米は全て国産米を使用しております
All rice used is domestically produced in Japan