

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 “小春”

Stone-grilled Kaiseki “KOHARU”

先 付 Starter

白子豆腐

海老 山葵 美味出汁

Cod milt tofu, shrimp, wasabi

温 物 Simmered dish

米茄子の鴨炊き

葱 卸し生姜 帆立雲飴掛け

Simmered eggplant in broth

Scallion, grated ginger, scallop and grated radish

石 焼 Barbecue

勧め魚介

鶏団子

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

Chicken meatball

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g (60g)

Three kinds of vegetables

箸休め Vinegared dish

公魚南蛮漬け 彩り野菜

Deep-fried smelt fish marinated in vinegar sauce, vegetables garnish

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

本日のもの

Today's dessert

()内が土休日

【平日昼】 6,000

【土休日昼】 6,900

石焼会席 “富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先 付 Starter

白子豆腐

海老 山葵 美味出汁

Cod milt tofu, shrimp, wasabi

温 物 Simmered dish

米茄子の鴨炊き

葱 卸し生姜 帆立雲飴掛け

Simmered eggplant in broth

Scallion, grated ginger, scallop and grated radish

石 焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊

鶏団子 豚とろ 30g

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

Chicken meatball, pork jowl 30g

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g (60g)

Three kinds of vegetables

箸休め Vinegared dish

公魚南蛮漬け 彩り野菜

Deep-fried smelt fish marinated in vinegar sauce, vegetables garnish

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

本日の二種盛り

Today's dessert

()内が土休日夜

【平日昼夜】 8,700

【土休日昼】 8,700

【土休日夜】 9,600

石焼会席 “初風”

Stone-grilled Kaiseki “HATSUNAGI”

先 付 Starter

白子豆腐

海老 山葵 美味出汁

Cod milt tofu, shrimp, wasabi

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

温 物 Fried dish

米茄子の鳴炊き

葱 卸し生姜 帆立雲飴掛け

Simmered eggplant in broth

Scallion, grated ginger, scallop and grated radish

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

本日の二種盛り

Today's dessert

11,700

石焼会席 “初若菜”

Stone-grilled Kaiseki “HATSUWAKANA”

前 菜 Appetizers

慈姑豆腐 春子鯛寿司

千社唐唐墨和え

梅花長芋 子持ち昆布と青菜浸し

Arrowhead tofu, seabream sushi, stem lettuce with dried mullet roe

Yam, herring roe on kelp and boiled greens

勧め肴 Grilled dish

寒鰯焼きしゃぶ

焼き大根 柚子酢味噌添え

Yellowtail roast shabu-shabu, daikon radish, yuzu citrus-flavored vinegar miso

中 皿 Steamed dish

黒毛和牛蒸し焼き

柚子胡椒ソース

Kuroge Wagyu roast beef, citrus chili paste sauce

石 焼 Barbecue

車海老 帆立

黒毛和牛ロース 70g

又は

黒毛和牛フィレ 50g

野菜三種盛り

Shrimp, scallop

Kuroge Wagyu beef loin 70g or Kuroge Wagyu beef fillet 50g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice

白御飯 はつめじろ 香の物 赤出汁

または

焼き鯖寿司 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup or grilled mackerel sushi, miso soup

甘 味 Desserts

檸檬わらび餅 水菓子

Lemon-flavored bracken starch dumpling, fruit

14,900

石焼会席 “初茜”

Stone-grilled Kaiseki “HATSUAKANE”

先付二種 Starter

- ・春子鯛菜の花巻き 子持ち昆布 粉唐墨
- ・百合根の摺り流し 慈姑豆腐

Canola flowers and herring roe on kelp wrapped in seabream, dried mullet roe
Lily bulb potage, arrowhead tofu

勧め肴 Grilled dish

虎河豚炙り 白子焼き
薬味 酢橘 橙ジュレ
Roast puffer fish, pufferfish milt
Sudachi, dai-dai citrus jelly

温物 Steamed dish

金目鯛蒸し雲海見立て
湯葉 銀杏 海老 茸 菊菜
梅麩 いくら 帆立餡掛け
In the image of the Sea of Clouds
Steamed red snapper with grated turnip
Tofu skin, ginkgo nut, shrimp, mushroom, chrysanthemum
Wheat gluten, salmon roe, starch sauce with scallop

石焼 Barbecue

のど黒

国産伊勢海老
鮑肝醤油添え

黒毛和牛ロース 30g

黒毛和牛フィレ 40g

野菜三種盛り

Blackthroat seaperch, Japanese spiny lobster, abalone with abalone liver soy sauce

Kuroge Wagyu beef loin 30g

Kuroge Wagyu beef fillet 40g

Three kinds of vegetables

食事 Rice or Sushi

黒毛和牛御飯 香の物 伊勢海老赤出汁

または

焼き鯖寿司 伊勢海老赤出汁

Kuroge Wagyu roast beef and rice, pickles, spiny lobster miso soup

Or

Grilled mackerel sushi, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

檸檬羹 水菓子

Lemon mousse, fruit

19,200

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.

先付二種 Starter

- ・春子鯛菜の花巻き 子持ち昆布 粉唐墨
- ・百合根の摺り流し 慈姑豆腐

Canola flowers and herring roe on kelp wrapped in seabream, dried mullet roe
Lily bulb potage, arrowhead tofu

勧め肴 Grilled dish

虎河豚炙り 白子焼き

薬味 酢橘 橙ジュレ

Roast pufferfish, pufferfish milt
Sudachi, dai-dai citrus jelly

造り Sashimi

本鮪 鮮魚二種 妻一式

Tuna, two kinds of sashimi

温物 Simmered dish

米茄子の鳴炊き 鱧鰭姿煮 九条葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, shark fin, scallion, dried fish flakes, chili pepper threads

石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 国産鮑 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, sea bream

Saga Kuroge Wagyu beef loin 40g

Saga Kuroge Wagyu beef chateaubriand 40g

Three kinds of vegetables

食事 Rice or Sushi

黒毛和牛御飯 香の物 伊勢海老赤出汁

または

焼き鯖寿司 伊勢海老赤出汁

Kuroge Wagyu roast beef and rice, pickles, spiny lobster miso soup

Or

Grilled mackerel sushi, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

35,300

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.

先付二種 Starter

- ・春子鯛菜の花巻き 子持ち昆布 粉唐墨
- ・百合根の摺り流し 慈姑豆腐

Canola flowers and herring roe on kelp wrapped in seabream, dried mullet roe
Lily bulb potage, arrowhead tofu

勧め肴 Grilled dish

虎河豚炙り 白子焼き

薬味 酢橘 橙ジュレ

Roast puffer fish, puffer fish milt
Sudachi, dai-dai citrus jelly

造り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

温物 Simmered dish

米茄子鳴炊き 葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, scallion, dried fish flakes, chili pepper threads

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, seabream, 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

19,200

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 condiments, miso soup

アイスクリーム

Ice cream

3,800

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 condiments, miso soup

アイスクリーム 果物

Ice cream, fruit

5,400

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	4,070
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 meatball	(60g)	2,800
国産豚ロース Japanese pork loin		880
国産豚フィレ Japanese pork fillet		1,220
豚とろ Pork jowl		530

SEAFOOD and VEGETABLE

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
カウアイ海老 一尾 Kauai 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	4,650
白身魚 一切 Whitefish 1 cut		880
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
本鮪のお造り Tuna (sashimi)	4,950
本鮪の焼きしゃぶ (三枚) Tuna roast shabu-shabu	3,100
ホテル椿山荘東京名物 米茄子の鳴炊き Simmered eggplant in broth	1,450
木春堂逸品 黒毛和牛竜田焼き Grilled Kuroge Wagyu beef with homemade sauce	2,850
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 miso soup)	1,200
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef	2,300
コース食事変更	1,980
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared Kuroge Wagyu beef sushi 3 pieces	3,400
黒毛和牛御飯 Kuroge Wagyu roast beef and rice	3,850
コース食事変更	2,970
焼き鯖寿司 (三貫) Grilled mackerel sushi 3 pieces	2,850
コース食事変更	1,970

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	500
果物 Seasonal fruit	1,000~
デザート盛り合わせ Assorted dessert plate	1,650