

# 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 “木立”

Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

## 先付 Starter

春甘藍と桜海老のお浸し

Simmered cabbage and sakura shrimp

## 前菜 Appetizers

桜豆腐 とび子

合鴨温州煮 天豆蜜煮

桜花長芋 蛸桜煮

Sakura tofu, flying fish roe

simmered duck loin with citrus, broad beans, yam, octopus

## 温物 Simmered dish

馬鈴薯饅頭 浅利バター餡

スナップエンドウ 花卉百合根

Potato dumpling in ground beef, clam with butter

Snap peas, lily bulb

## 石焼 Barbecue

鯛桜葉包み

鶏つくね

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g (60g)

野菜三種盛り

Sea bream pickled in cherry tree leaf

Chicken meatball

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g (60g)

Three kinds of vegetables

## 食事 Rice

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

## 甘味 Dessert

桜ミルク羹 苺 花卉チョコ

Cherry blossom-flavored milk pudding, strawberry, chocolate

( )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”

ランチタイムのみご注文承ります

## 先付 Starter

春甘藍と桜海老のお浸し

Simmered cabbage and sakura shrimp

## 前菜 Appetizers

桜豆腐 とび子

合鴨温州煮 天豆蜜煮

桜花長芋 蛸桜煮

Cherry blossom tofu, flying fish roe

Simmered duck loin with citrus, broad beans, yam, octopus

## 温物 Simmered dish

馬鈴薯饅頭 浅利バター餡

スナップエンドウ 花卉百合根

Potato dumpling in ground beef, clam with butter

Snap peas, lily bulb

## 石焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊

豚とろ 30g

国産豚ロース 40g

国産豚フィレ 40g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

Seafood of the day, squid

Pork jowl 30g

Japanese pork loin 40g

Japanese pork fillet 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 食事 Rice

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

## 甘味 Dessert

本日の二種盛り

Today's dessert

8,700

# 石焼会席 “春風”

Stone-grilled Kaiseki “HARUKAZE”

## 先 付 Starter

春甘藍と桜海老のお浸し

Simmered cabbage and sakura shrimp

## 前 菜 Appetizers

桜豆腐 とび子

合鴨温州煮 天豆蜜煮

桜花長芋 蛸桜煮

Cherry blossom tofu, flying fish roe

Simmered duck loin with citrus, broad beans, yam, octopus

## 温 物 Simmered dish

馬鈴薯饅頭 浅利バター餡

スナップエンドウ 花卉百合根

Potato dumpling in ground beef, clam with butter

Snap peas, lily bulb

## 石 焼 Barbecue

勧め魚介 カウアイ海老

国産豚フィレ 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 fillet 40g

Japanese beef fillet 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 食 事 Rice

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

## 甘 味 Dessert

本日の二種盛り

Today's dessert

11,700

# 石焼会席 “桜爛漫”

Stone-grilled Kaiseki “SAKURA RANMAN”

## 先 付 Starter

白竜髭菜豆腐 桜花出汁ジュレ

雲丹 山葵 キャビア

Asparagus tofu dressed with cherry blossom jelly  
Sea urchin, wasabi, caviar

## 前 菜 Appetizers

落の臺白扇揚 鯛の子琥珀寄せ

桜花長芋 蛸桜煮

天豆白和え 八幡蒟蒻 桜花

甘海老真砂和え 芹 山葵飛子

Fried butterbur, jellied sea bream roe, yam, octopus  
Broad beans with tofu, konjac, sweet shrimp with fish eggs  
Japanese parsley, wasabi-flavored flying fish roe

## 温 物 Simmered dish

合鴨温州治部煮

新玉葱 うるい 葱

Simmered duck loin with citrus, onion, Urui, scallion

## 石 焼 Barbecue

椿鯛桜葉包み 帆立

黒毛和牛ロース 60g

または

黒毛和牛フィレ 50g

野菜三種盛り

Sea bream pickled in cherry blossom leaf, scallop  
Kuroge Wagyu beef loin 60g or Kuroge Wagyu beef fillet 50g  
Three kinds of vegetables

## 食 事 Rice

桜花とろろ御飯 香の物 赤出汁

または

筍御飯 香の物 赤出汁

Rice and cherry blossom-flavored grated yam, pickles, miso soup  
or

Rice mixed with bamboo sprouts, pickles, miso soup

## 甘 味 Desserts

抹茶アイスクリーム 苺わらび餅 水菓子

Maccha ice cream, strawberry-flavored bracken starch dumpling, fruit

14,900

# 石焼会席 “雪椿”

Stone-grilled Kaiseki “YUKITSUBAKI”

## 前 菜 Appetizers

桜一枝添えて

ミル貝殻盛り 辣韭味噌 八幡蒟蒻  
桜花海老真丈 螢烏賊時雨煮  
筍土佐煮 合鴨 桜麩 たらの芽昆布締め  
Clam, Chinese onion with miso, konjac  
Fish cake with shrimp, firefly squid  
Bamboo shoot, duck loin, wheat gluten, fatsia sprouts

## 勧め肴 Grilled dish

椿鯛焼きしゃぶ 酒盗卸し  
うるい 芹 長芋山葵漬  
Sea bream, grated daikon radish with  
Urui, Japanese parsley, yam

## 温 物 Grilled dish

桜雲海見立て  
佐賀牛ロース竜田焼  
春甘藍 大根 馬鈴薯餡  
In the image of the Sea of Clouds  
Saga Kuroge Wagyu roast beef  
Cabbage, daikon radish, potato sauce

## 石 焼 Barbecue

活け伊勢海老 新若布ソース  
鮑踊り焼き  
黒毛和牛ロース 40g  
黒毛和牛フィレ 40g  
野菜三種盛り

Japanese spiny lobster with seaweed sauce, abalone  
Kuroge Wagyu beef loin 30g  
Kuroge Wagyu beef fillet 40g  
Three kinds of vegetables

## 食 事 Rice or Sushi

筍御飯 香の物 伊勢海老赤出汁  
または  
桜海老二八蕎麦 伊勢海老赤出汁  
Rice mixed with bamboo sprouts, pickles, spiny lobster miso soup  
Or  
Soba with fried sakura shrimp, spiny lobster miso soup

## 甘 味 Desserts

瀬戸香釜  
あまおう 桜ジュレ 桜アイスクリーム  
Strawberry, cherry blossom jelly, cherry blossom ice cream

# 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.

## 前 菜 Appetizers

桜一枝添えて

ミル貝殻盛り 辣韭味噌 八幡蒟蒻

桜花海老真丈 螢烏賊時雨煮

筍土佐煮 合鴨 桜麩 たらの芽昆布締め

Clam, Chinese onion with miso, konjac

Fish cake with shrimp, firefly squid

Bamboo shoot, duck loin, wheat gluten, fatsia sprouts

## 勧め肴 Grilled dish

椿鯛焼きしゃぶ 酒盗卸し

うるい 芹 長芋山葵漬

Sea bream, grated daikon radish with

Urui, Japanese parsley, yam

## 造 り Sashimi

本鮪 鮮魚二種 妻一式

Tuna, two kinds of sashimi

## 温 物 Simmered dish

米茄子の鴨炊き 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

筍御飯 香の物 伊勢海老赤出汁

または

桜海老二八蕎麦 伊勢海老赤出汁

Rice mixed with bamboo sprouts, pickles, spiny lobster miso soup

Or

Soba with fried sakura shrimp, 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.

## 前 菜 Appetizers

桜一枝添えて

ミル貝殻盛り 辣韭味噌 八幡菊

桜花海老真丈 螢鳥賊時雨煮

筍土佐煮 合鴨 桜麩 たらの芽昆布締め

Clam, Chinese onion with miso, konjac, fish cake with shrimp

Firefly squid, bamboo shoot, duck loin, wheat gluten, fatsia sprouts

## 勸め肴 Grilled dish

椿鯛炙り 酒盗卸し

うるい 芹 長芋山葵漬

Sea bream, grated daikon radish with salted fish guts, Urui, Japanese parsley, yam

## 造 り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

## 温 物 Grilled dish

桜雲海見立て

佐賀牛ロース竜田焼

春甘藍 大根 馬鈴薯餡

In the image of the Sea of Clouds

Saga Kuroge Wagyu roast beef, cabbage daikon radish, potato sauce

## 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 香の物 赤出汁

Rice 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		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
本鮪のお造り Tuna (sashimi)		4,950
椿鯛の焼きしゃぶ (三枚) Sea bream 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
桜雲海見立て 佐賀牛ロース牛竜田焼き Saga Kuroge Wagyu roast beef		4,560
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	コース食事変更	2,300 1,980
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared Kuroge Wagyu beef sushi 3 pieces		3,400
桜花とろろご飯 Rice and cherry blossom-flavored grated yam	コース食事変更	1,500 1,100
筍ご飯 Rice mixed with bamboo sprouts	コース食事変更	1,200 800
桜海老二八蕎麦 Soba with fried sakura shrimp	コース食事変更	2,450 1,570

## 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