

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

玉蜀黍豆腐

ラディッシュ 山葵 美味出汁ジュレ

Corn tofu, radish, wasabi

温 物 Simmered dish

飛竜頭

海老芝煮 青味 枝豆餡

Deep-fried tofu mixed with thinly sliced vegetables

Shrimp, green, green soybean paste

石 焼 Barbecue

勧め魚介

豚つくね

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

Seafood of the day

Pork meatball

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

鶏肉青菜の梅肉和え 朧昆布

Chicken and greens with chopped salted plums, kelp

食 事 Rice

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 “富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

ランチタイムのみご注文承ります

先 付 Starter

玉蜀黍豆腐

ラディッシュ 山葵 美味出汁ジュレ

Corn tofu, radish, wasabi

温 物 Simmered dish

飛竜頭

海老芝煮 青味 枝豆餡

Deep-fried tofu mixed with thinly sliced vegetables

Shrimp, green, green soybean paste

石 焼 Barbecue

勧め魚介 鳥賊

豚とろ 30g

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

Pork jowl 30g

Japanese pork loin 40g

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

鶏肉青菜の梅肉和え 朧昆布

Chicken and greens with chopped salted plums, kelp

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

*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 “蛍石”

Stone-grilled Kaiseki “HOTARUISHI”

ランチタイムのみご注文承ります

先 付 Starter

玉蜀黍豆腐

ラディッシュ 山葵 美味出汁ジュレ

Corn tofu, radish, wasabi

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

温 物 Simmered dish

飛竜頭

海老芝煮 青味 枝豆餡

Deep-fried tofu mixed with thinly sliced vegetables

Shrimp, green, green soybean paste

石 焼 Barbecue

勧め魚介 カウアイ海老

国産牛つくね 30g

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 beef meatball 30g

Japanese beef fillet 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

鶏肉青菜の梅肉和え 朧昆布

Chicken and greens with chopped salted plums, kelp

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

*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 “流蛍光”

Stone-grilled Kaiseki “RYUKEIKOU”

先 付 Starter

白いんげん豆腐

キャビア 山葵飛子 美味汁

White snap bean tofu, caviar, wasabi-flavored flying fish roe

前 菜 Appetizers

翡翠茄子

稚鮎南蛮 蚕豆蜜煮

茗荷木の芽寿司 蛸梅肉和え

Eggplant, marinated sweetfish, broad bean

Myoga ginger sushi with Japanese sansho pepper leaf, octopus with chopped salted plums

温 物 Simmered dish

穴子鳴門巻き

陸蓮根 丸南瓜 雲飴

Sea eel-wrapped green shiso and seaweed

Okra, pumpkin, starch sauce with grated daikon radish

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 カウアイ海老

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, Kauai shrimp

Kuroge Wagyu beef loin 30g

Kuroge Wagyu beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice or Noodles

白御飯 香の物 赤出汁

または

讃岐うどん 豆乳出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup or Sanuki noodles in soy milk sesame dashi

甘 味 Desserts

夏蜜柑ゼリー

若桃 水菓子

Summer orange jelly, plum, fruits

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 “源氏螢”

Stone-grilled Kaiseki “GENJIHOTARU”

前 菜 Appetizers

～飛翔螢見立て～

雲丹琥珀寄せ 蓴菜

マイクロ蕃茄 キャビア

白いんげん豆腐 川海老唐揚げ

茗荷木の芽寿司 蚕豆蜜煮

Jellied broth with sea urchin, watershield, micro tomato, caviar

White snap bean tofu, deep fried river shrimp

Myoga ginger sushi with Japanese sansho pepper leaf, broad bean

勧め肴 Small dish

合鴨ロース煮 夏蜜柑餡

Simmered duck loin with summer orange sauce

温 物 Simmered dish

加茂茄子煮浸し

鰻蒲焼 丸南瓜

牛筋柔煮 湯葉餡掛け

Simmered eggplant, grilled eel with soy sauce, pumpkin

Simmered beef tendon, starch sauce with bean curd skin

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老

鮑

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

Japanese spiny lobster, abalone

Kuroge Wagyu beef loin 60g or Kuroge Wagyu beef fillet 50g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice or Noodles

じゃこ御飯 天、有馬山椒

香の物 伊勢海老赤出汁

または

讃岐うどん 豆乳出汁 伊勢海老赤出汁

Rice mixed with dried young sardines, sansho pepper, pickles, spiny lobster miso soup

Or

Sanuki noodles in soy milk dashi, spiny lobster miso soup

甘 味 Desserts

白桃シャーベット

梅酒ジュレ掛け 水菓子

Peach sherbet with plum wine jelly, fruits

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.

前 菜 Appetizers

～飛翔蛸見立て～

雲丹琥珀寄せ 蓴菜

マイクロ蕃茄 キャビア

白いんげん豆腐 川海老唐揚げ

茗荷木の芽寿司 蚕豆蜜煮

Jellied broth with sea urchin, watershield, micro tomato, caviar

White snap bean tofu, deep fried river shrimp

Myoga ginger sushi with Japanese sansho pepper leaf, broad bean

勧め肴 Small dish

合鴨ロース煮 夏蜜柑餡

Simmered duck loin with summer orange sauce

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 鱻鰭姿煮 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 Noodles

じゃこ御飯 天、有馬山椒

香の物 伊勢海老赤出汁

または

讃岐うどん 豆乳出汁 伊勢海老赤出汁

Rice mixed with dried young sardines, sansho pepper, pickles, spiny lobster miso soup

Or

SANUKI noodles in soy milk dashi, 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

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

～飛翔蛸見立て～

雲丹琥珀寄せ 蓴菜

マイクロ蕃茄 キャビア

白いんげん豆腐 川海老唐揚げ

茗荷木の芽寿司 蚕豆蜜煮

Jellied broth with sea urchin, watershield, micro tomato, caviar

White snap bean tofu, deep-fried river shrimp

Myoga ginger sushi with Japanese sansho pepper leaf, broad bean

造 り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

温 物 Simmered dish

穴子鳴門巻き

陸蓮根 丸南瓜 雲鰐

Sea eel,

Okra, pumpkin, starch sauce with grated daikon radish

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

*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

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

*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			7,550
Saga Kuroge Wagyu beef fillet			
黒毛和牛サーロイン	2,040	4,070	
Kuroge Wagyu beef loin			
黒毛和牛フィレ		4,800	
Kuroge Wagyu beef fillet			
国産牛ロース	1,630	3,260	
Japanese beef loin			
国産牛フィレ		3,490	
Japanese beef fillet			
国産牛つくね	(60g)	2,800	
Homemade beef meatball			
国産豚ロース		880	
Japanese pork loin			
豚とろ		530	
Pork jowl			
豚つくね	(30g)	660	
Pork meatball			

SEAFOOD and VEGETABLE

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

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
お造り二種盛り Two kinds of sashimi	2,970
ホテル椿山荘東京名物 米茄子の鴨炊き Simmered eggplant in broth	1,450
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	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
じゃこ御飯 Rice mixed with dried young sardines	1,100
	コース食事変更 700
讃岐うどん 豆乳出汁 Sanuki noodles in soy milk dashi	2,100
	コース食事変更 1,700

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