

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 Appetizer

白子豆腐

紅葉卸し 万能葱 ポン酢ジュレ掛け

Cod milt tofu, grated radish, scallion

温物 Steamed dish

白魚と百合根の玉地蒸し

生海苔餡掛け

Steamed egg custard with Japanese icefish and lily bulb

Starch sauce with seaweed

石焼 Barbecue

金目鯛柚庵焼き

牛つくね

房総ポーク 40g

国産牛ロース 40g (60g)

野菜三種盛り

Red bream

Homemade 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 つみれ汁 香の物 御飯のお供

Rice with garnish, fish ball soup, pickles

甘味 Dessert

御汁粉 餅

Sweet red-bean soup with mochi

()内が土休日

【平日昼】 5,500

【土休日昼】 6,300

石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先付 Appetizer

白子豆腐

紅葉卸し 万能葱 ポン酢ジュレ掛け

Cod milt tofu, grated radish, scallion

温物 Steamed dish

白魚と百合根の玉地蒸し

生海苔餡掛け

Steamed egg custard with Japanese icefish and lily bulb

Starch sauce with seaweed

石焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊

牛つくね

房総ポーク 40g

国産牛ロース 40g (60g)

野菜三種盛り

Seafood of the day, squid

Homemade 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 つみれ汁 香の物 御飯のお供

Rice with garnish, fish ball soup, pickles

甘味 Dessert

御汁粉 餅 本日のもの

Sweet red-bean soup with mochi, today's dessert

()内が土休日夜

【平日昼夜】 8,200

【土休日昼】 8,200

【土休日夜】 9,000

石焼会席 “初風”

Stone-grilled Kaiseki “HATSUNAGI”

先 付 Appetizer

白子豆腐

紅葉卸し 万能葱 ポン酢ジュレ掛け
穴子八幡巻き 青菜浸し

Cod milt tofu, grated radish, scallion
Burdock wrapped in sea eel, simmered greens

温 物 Steamed dish

白魚と百合根の玉地蒸し

生海苔餡掛け

Steamed egg custard with Japanese icefish and lily bulb
Starch sauce with seaweed

石 焼 Barbecue

勧め魚介 車海老

国産牛フィレ 40g

黒毛和牛ロース 40g

野菜三種盛り

Seafood of the day, prawn
Japanese beef fillet
Kuroge-Wagyu beef loin 40g
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, vegetable garnish

食 事 Rice

白御飯 つみれ汁 香の物 御飯のお供

Rice with garnish, fish ball soup, pickles

甘 味 Dessert

御汁粉 餅

本日の物 水菓子

Sweet red-bean soup with mochi, today's dessert, fruits

11,000

石焼会席“初若菜”

Stone-grilled Kaiseki“HATSUWAKANA”

前 菜 Appetizer

海老姿キャビアのせ

松笠慈姑 梅花長芋 竹千社唐 細根大根サーモン巻

Shrimp with caviar, deep-fried arrowhead, yam
Stem lettuce, radish wrapped salmon

勧め肴 Grilled dish

本鮪焼きしゃぶ

彩り野菜 蟹味噌醤油

Tuna shabu-shabu

Garnish, crab miso soy sauce

温 物 steamed dish

雲子玉地蒸し

卸し生姜 鱈甲餡

Steamed egg custard with cod milt

Ginger, starch sauce

石 焼 Barbecue

鰯味噌柚庵焼き

帆立 ずわい蟹

厳選旬野菜三種

黒毛和牛ロース 40 g

黒毛和牛フィレ 40 g

厳選野菜二種

Yellowtail, scallop, crab

Three kinds of vegetables

Kuroge-Wagyu beef loin 40g

Kuroge-Wagyu beef filet 40g

Two kinds of vegetables

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供 香の物 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Desserts

バームクーヘン 水菓子

柚子シャーベット

Baumkuchen, fruits, yuzu sherbert

14,000

石焼会席 “初茜”

Stone-grilled Kaiseki “HATSUAKANE”

先 付 Small dish

天然鯛酒盗和え 子持ち昆布 菜の花

Wild seabream with salted fish guts, herring roe on kelp, canola flowers

前 菜 Appetizer

海老姿キャビアのせ

蟹爪新引き揚げ 海鼠みぞれ酢

細根大根粉唐墨和え 慈姑煎餅

Shrimp with caviar, fried crab, sea cucumber

Radish with dried mullet roe, fried arrowhead

造 り Sashimi

てっさ 本鮪 河豚煮凝り 妻一式

Pufferfish with jelly, tuna, garnish

温 物 Steamed dish

雲海蒸し 帆立七宝蒸し

車海老 帆立 海老芋 木耳 銀杏 蓮根 百合根

Shrimp, scallop, taro, cloud ear mushroom, ginkgo nuts, lotus root, lily bulb

石 焼 Barbecue

河豚 焼き白子

鮑肝醤油添え 国産伊勢海老

厳選旬野菜三種

松阪牛ロース 40 g

黒毛和牛フィレ 40 g

厳選旬野菜二種

Puffer fish milt

Abalone with liver soy sauce, spiny lobster

Three kinds of vegetables

Matsuzaka Kuroge Wagyu beef loin 40g

Kuroge Wagyu beef fillet 40g

Two kinds of vegetables

食 事 Rice

蟹甲羅蒸し御飯 いくら 三つ葉

伊勢海老赤出汁

Seasoned rice with crab in crab shell, salmon roe, Mitsuba leaf, spiny lobster miso soup

甘 味 Desserts

求肥ロールケーキ

焼き姫林檎 水菓子 柚子シャーベット

Gyuhi roll cake, baked apple, fruits, yuzu sherbert

18,000

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 Small dish

天然鯛酒盗和え 子持ち昆布 菜の花

Wild seabream with salted fish guts, herring roe on kelp, canola flowers

前菜 Appetizers

海老姿キャビアのせ

蟹爪新引き揚げ 海鼠みぞれ酢

細根大根粉唐墨和え 慈姑煎餅

Shrimp with caviar, fried crab, sea cucumber

Radish with dried mullet roe, fried arrowhead

造り Sashimi

本鮪 喉黒炙り 妻一式

Tuna, rockfish, garnish

温物 Simmered dish

米茄子の鳴炊き 鱧鱈姿煮

九条葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, shark fin

Scallion, dried fish flakes, chili thread

石焼 Barbecue

虎河豚 炙り唐墨添え

活け国産伊勢海老

国産鮑肝醤油添え

松阪牛ロース 佐賀牛ロース

佐賀牛シャトーブリアン

野菜三種

Puffer fish and dried mullet roe, spiny lobster

Abalone with liver soy sauce

Matsusaka Kuroge-Wagyu beef loin

Saga Kuroge-Wagyu beef loin

Saga Kuroge-Wagyu beef chateaubriand

Three kinds of vegetables

食事 Sushi

握り寿司 五貫 伊勢海老赤出汁

5 kinds of assorted sushi, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

33,000

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 Appetizers

天然鯛酒盗和え 子持ち昆布 菜の花

Wild seabream with salted fish guts, herring roe on kelp, canola flowers

前菜 Appetizers

海老姿キャビアのせ

蟹爪新引き揚げ 海鼠みぞれ酢

細根大根粉唐墨和え 葱姑煎餅

Shrimp with caviar, fried crab, sea cucumber

Radish with dried mullet roe, fried arrowhead

造り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

温物

雲子玉地蒸し 卸し生姜 鱈甲飴

Steamed egg custard with cod milt, ginger, starch sauce

材料 Chagama

国産伊勢海老 鯛姿盛り

帆立東寺揚げ

黒毛和牛フィレ肉変わり揚げ 40g

黒毛和牛野菜巻き 椎茸の肉詰め

野菜三種

Japanese lobster, sea bream, tofu skin-wrapped scallop

Kuroge-Wagyu beef filet

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

本日のアイスクリーム

椿山莊饅頭 水菓子

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun and fruit

18,000

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 Fried Potato 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 Rice Seasoning Miso Soup

アイスクリーム

Ice Cream

3,600

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 Fried Potato Chicken Nuggets Salad

本日の造り二種盛り

Two Kinds of Sliced 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 Rice Seasoning Miso Soup

アイスクリーム 果物

Ice cream Fruit

5,100

MEAT

	20g	40g
松阪牛ロース Matsusaka “Kuroge-Wagyu” beef loin	2,860	5,720
黒毛和牛サーロイン “Kuroge-Wagyu” beef loin	1,320	2,640
黒毛和牛フィレ “Kuroge-Wagyu” beef filet		3,300
国産牛ロース Japanese beef loin	990	1,980
国産牛フィレ Japanese beef filet		2,420
国産豚 Japanese pork loin		800

SEAFOOD and VEGETABLE

国産伊勢海老 一尾 Japanese lobster		時価(4,500~)
ずわい蟹 一本 Queen crab 1leg		1,540
車海老 一尾 Prawn 1 piece		1,100
帆立貝 一切 Scallop 1 piece		1,000
烏賊 一切 Squid 1 piece		770
鮑 Abalone	約 100g	3,600
天然鯛 Sea bream	40g	1,320
白身魚 一切 Whitefish 1cut		800
野菜各種 Choice of vegetables		250~

A la Carte

造り三種盛り Three kinds of sashimi	2,650
野菜サラダ Seasonal salad	600
海鮮サラダ Seafood salad	1,650
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 misosoup)	1,200
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with "Kuroge-Wagyu" beef	1,980
コース食事変更	1,500
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared "Kuroge-Wagyu" beef sushi 3pc	2,750

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 fried potato, 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 condiment, 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 Ice cream	500
果物 Seasonal fruit	1,000~
デザート盛り合わせ Assorted desserts plate	1,650