

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

蟹味噌玉地寄せ

百合根 銀杏 茸 生姜餡 三つ葉

Steamed egg custard with crab butter

Lily bulb, ginkgo, mushrooms, ginger sauce, garnish

温 物 Fried dish

海老芋と餅の揚げ出し

海老 雲餡 葱 山葵

Deep-fried taro and rice cake

Shrimp, grated radish sauce, green onion, wasabi

石 焼 Barbecue

河豚香味焼き

鶏軟骨入りつくね

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Grilled pufferfish flavored with Japanese herbs

Chicken meatball with chicken cartilage

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso

Rock salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

箸 休 め Vinegared dish

ほうれん草と蟹の東寺巻き

利休酢掛け ドライ無花果

Simmered spinach and crab wrapped in tofu skin

Sesame paste and vinegar sauce, dried figs

食 事 Rice

白御飯 赤出汁 御飯のお供

Rice with garnish, miso soup

甘 味 Dessert

甘酒豆乳羹 あまおうソース

Sweet jellied amazake and soy milk

Strawberry sauce

5,100

石焼会席 “富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先 付 Appetizer

蟹味噌玉地寄せ

百合根 銀杏 茸 生姜餡 三つ葉

Steamed egg custard with crab butter

Lily bulb, ginkgo, mushrooms, ginger sauce, garnish

温 物 Fried dish

海老芋と餅の揚げ出し

海老 雲餡 葱 山葵

Deep-fried taro and rice cake

Shrimp, grated radish sauce, green onion, wasabi

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 烏賊

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Seafood of the day, scallop, squid

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso

Rock salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

箸 休 め Vinegared dish

本日の南蛮漬け

Deep-fried fish or meat marinated in spicy vinegar sauce

食 事 Rice

白御飯 赤出汁 御飯のお供

Rice with garnish, miso soup

甘 味 Dessert

甘酒豆乳羹 あまおうソース

Sweet jellied amazake and soy milk

Strawberry sauce

石焼会席 “神楽”

Stone-grilled Kaiseki “KAGURA”

先 付 Appetizer

蟹味噌玉地寄せ

百合根 銀杏 茸 生姜餡 三つ葉

Steamed egg custard with crab butter

Lily bulb, ginkgo, mushrooms, ginger sauce, garnish

温 物 Fried dish

海老芋と餅の揚げ出し

海老 雲餡 葱 山葵

Deep-fried taro and rice cake

Shrimp, grated radish sauce, green onion, wasabi

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 車海老

国産牛フィレ 40g

黒毛和牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Seafood of the day, scallop, shrimp

Japanese beef filet 40g

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Rock salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

箸 休 め Vinegared dish

本日の南蛮漬け

Deep-fried fish or meat marinated in spicy vinegar sauce

食 事 Rice

白御飯 赤出汁 御飯のお供

Rice with garnish, miso soup

甘 味 Dessert

甘酒豆乳羹 あまおうソース

Sweet jellied amazake and soy milk

Strawberry sauce

石焼会席 “初風”

Stone-grilled Kaiseki “HATSUNAGI”

先 付 Appetizer

海鼠みぞれ酢和え

鮫鱈共和え

Boiled sea cucumber and anglerfish marinated in vinegar, grated radish

温 物 Simmered dish

黒毛和牛筋すき煮

豆腐 糸蒟蒻 茸 九条葱 温玉添え

Simmered “Kuroge-Wagyu” beef sinew in Sukiyaki sauce
Tofu, konjac noodles, mushrooms, green onion, boiled egg

石 焼 Barbecue

蟹味噌グラタン

河豚香味焼き

カウアイの海老

氷室豚千寿葱巻き

黒毛和牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Crab butter gratin

Grilled pufferfish flavored with Japanese herbs

Himuro pork wrap with green onions

Kauai shrimp

“Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Rock salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

口直し Small dish

ほうれん草と蟹の東寺巻き

いくら掛け 針生姜

Simmered spinach and crab wrapped in tofu skin

Salmon roe, ginger

食 事 Rice

のどろ茶漬け 薬味 香の物

Rockfish and rice in Japanese broth, garnish, pickled vegetables

甘 味 Dessert

甘酒豆乳羹 あまおうソース

水菓子を添えて

Sweet jellied amazake and soy milk, strawberry saucem, fruits

石焼会席“初若菜”

Stone-grilled Kaiseki“HATSUWAKANA”

先 付 Appetizer

海鼠みぞれ酢和え

鮫鱈共和え

Boiled sea cucumber and anglerfish marinated vinegar, grated radish

温 物 Fried dish

海老芋と餅の揚げ出し

ふかひれ餡 葱 生姜

Deep-fried taro and rice cake
Starch sauce, green onion, ginger

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

石 焼 Barbecue

伊勢海老 松の実ソース

鮑 勧め魚介

黒毛和牛フィレ 40g

佐賀牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Japanese lobster with pine nut sauce

Abalone, seafood of the day

“Kuroge-Wagyu” beef filet 40g

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Rock salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

食 事 Rice

蟹甲羅飯 赤出汁 香の物

Seasoned rice with crab in crab shell, miso soup, pickled vegetables

甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

15,300

石焼会席 “雪椿”

Stone-grilled Kaiseki “YUKITSUBAKI”

先 付 Appetizer

海鼠みぞれ酢和え

鮫鱈共和え

Boiled sea cucumber and anglerfish marinated vinegar, grated radish

お凌ぎ Sashimi and sushi

お造り二種と肉寿司一贯 あしらい

Two kinds of sashimi, meat sushi, garnish

石 焼 Barbecue

伊勢海老 松の実ソース

鮑 のどくろ

佐賀牛シャトーブリアン 40g

佐賀牛ロース 40g

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Japanese lobster with pine nut sauce

Abalone, rockfish

Saga “Kuroge-Wagyu” beef chateaubriand 40g

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 40g

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Rock salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

食 事 Rice

蟹甲羅飯 赤出汁 香の物

Seasoned rice with crab in crab shell, miso soup, pickled vegetables

甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

18,500

海の幸石焼会席 “渚”

Stone-grilled Seafood Kaiseki “NAGISA”

先 付 Appetizer

蟹味噌玉地寄せ

百合根 銀杏 茸 生姜餡 三つ葉

Steamed egg custard with crab butter

Lily bulb, ginkgo, mushrooms, ginger sauce, garnish

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

石 焼 Barbecue

伊勢海老 ずわい蟹

白身魚 車海老 帆立 烏賊

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Japanese lobster, queen crab

Whitefish, prawn, scallop, squid

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Rock salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

箸休め Salad

吉四六海苔とちりめんのサラダ

Assorted vegetable salad, seaweed, dried young sardines

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, miso soup

甘 味 Desserts

本日のもの

Dessert of the day

11,600

海の幸石焼会席“潮”
Stone-grilled Seafood Kaiseki “USHIO”

先 付 Appetizer

海鼠みぞれ酢和え

鮫鱈共和え

Soft cod roe tofu, salmon roe, green onion, starch sauce

造 り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Two kinds of sashimi, garnish

石 焼 Barbecue

伊勢海老 ずわい蟹

鮑 河豚 車海老 帆立

野菜三種盛り

柚子胡椒卸し 朴葉味噌 岩塩 山葵 檸檬 自家製ポン酢

Japanese lobster

Abalone, whitefish,

Prawn, scallop, squid

Three kinds of vegetables

Yuzu citrus pepper mixed in white radish, sweet miso,

Rock salt, wasabi, lemon, homemade Ponzu

箸休め Salad

吉四六海苔とちりめんのサラダ

Assorted vegetable salad, seaweed, dried young sardines

食 事 Rice

のどくろ茶漬け 薬味 香の物

Rockfish and rice in Japanese broth, garnish, pickled vegetables

甘 味 Desserts

本日のもの

Dessert of the day

15,300

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

3,200

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

4,600

【材料追加】

佐賀牛ロース 20g /1 枚 Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin 20g	1,880
佐賀牛フィレ 20g /1 枚 Saga “Kuroge-Wagyu” beef filet 20g	2,800
国産牛フィレ 20g Japanese beef filet 20g	1,000
国産牛ロース 20g Japanese beef loin 20g	800
牛つくね 60g Homemade meat ball 60g	930
国産豚ロース Japanese pork loin	700
伊勢海老 半身 セントポール産 150g Japanese lobster half from St. Paul 150g	2,690
伊勢海老 半身 オーストラリア産 250g Japanese lobster half from Australia 250g	7,200
ずわい蟹 一本 Queen crab 1 leg	1,110
車海老 一尾 Prawn 1 piece	840
帆立貝 一切 Scallop 1 piece	800
烏賊 二切 Squid 2 pieces	700
鮑 50g Abalone 50g	2,400
白身魚 一切 Whitefish 1cut	930
野菜各種 Choice of vegetables	230~

追加料理

A la Carte

前菜五種盛り Five kinds of appetizers of the day	2,310
前菜三種盛り Three kinds of appetizers of the day	1,480
造り三種盛り Three kinds of sashimi	2,100
玉地蒸し Steamed egg custard	690
野菜サラダ Seasonal salad	560
食事セット (白御飯・御飯のお供・味噌椀・香の物) Rice set	1,110
ガーリックライス Fried garlic rice	1,110

お子様料理

For Children

お子様プレート (エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ)	1,480
お子様ご飯セット (白飯・ふりかけ・味噌椀) Children's rice set	560
お子様バニラアイスクリーム Children's vanilla ice cream	280

デザート

Dessert

アイスクリーム Ice cream	460
果物 Seasonal fruit	930~