

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、ご家族やご友人とご一緒に婚礼・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.

昼
石焼料理
木立

Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

前菜 Appetizers

本日の前菜三種盛り

Three kinds of appetizers of the day

冷菜 chilled dish

蟹と茸 ほうれん草胡麻浸し

もって菊 揚げ春巻き皮

Crab, mushroom and spinach with sesame dipping sauce

焼物材料 Barbecue

国産牛サーロイン 50g

国産豚ロース 50g

野菜四種盛り

Japanese beef loin 50g

Japanese pork loin 50g

Four kinds of vegetables

温物 Steamed dish

甘鯛と百合根の蕪蒸し

Steamed grated turnip

with steamed sea bream and lily root

食事 Rice

白御飯

赤出汁 香の物

Rice

Pickled vegetables miso soup

甘味 Dessert

本日のもの

Dessert of the day

5,500

※米は国産米を使用しております。

価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

昼夜
石焼料理
富士
Stone-grilled Kaiseki "FUJI"

前 菜 Appetizers
本日の前菜三種盛り
Three kinds of appetizers of the day

焼物材料 Barbecue
車海老 白身魚
国産牛フィレ 30g
国産牛サーロイン 50g
牛つくね
野菜四種盛り
Prawn, whitefish
Japanese beef fillet 30g
Japanese beef sirloin 50g
Homemade meatball
Four kinds of vegetables

箸休め Salad
吉四六海苔サラダ
Mixed salad with Kicchomu dried seaweed

食 事 Rice
白御飯
赤出汁 香の物
Rice
Pickled vegetables miso soup

甘 味 Dessert
本日のもの
Dessert of the day

8,000

※米は国産米を使用しております。
価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

昼
石焼料理
冬茜
Stone-grilled Kaiseki “FUYUAKANE”

前 菜 Appetizers
本日の前菜三種盛り
Three kinds of appetizers of the day

造 り Sashimi
本日の二種盛り 妻一式
Two kinds of sashimi

焼物材料 Barbecue
車海老 白身魚 帆立
国産牛フィレ 30g
国産牛サーロイン 50g
国産豚ロース 50g

野菜四種盛り
Prawn, whitefish, scallop
Japanese beef fillet 30g
Japanese beef sirloin 50g
Japanese pork loin 50g
Four kinds of vegetables

箸休め Salad
吉四六海苔サラダ
Mixed salad with Kicchomu dried seaweed

食 事 Rice
白御飯
赤出汁 香の物
Rice
Pickled vegetables miso soup

甘 味 Dessert
本日のもの
Dessert of the day

10,000

※米は国産米を使用しております。
価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

昼夜
石焼料理
冬風

Stone-grilled Kaiseki “FUYUNAGI”

前 菜 Appetizers

本日の前菜三種盛り

Three kinds of appetizers of the day

造 り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式

Two kinds of sashimi

焼物材料 Barbecue

国産牛フィレ 30g

黒毛和牛サーロイン 20g

国産豚ロース 50g

ずわい蟹 白身魚 帆立

野菜三種盛り

Queen crab, whitefish, scallop

Japanese beef fillet 30g

“Kuroge-Wagyu” beef sirloin 20g

Japanese pork loin 50g

Three kinds of vegetables

蒸 物 Steamed dish

雲子の茶碗蒸し

鱈甲餡掛け 絹さや 紅葉卸

Steamed egg custard with milt

食 事 Rice

白御飯

赤出汁 香の物

Rice

Pickled vegetables miso soup

甘 味 Dessert

本日のもの

Dessert of the day

12,500

※米は国産米を使用しております。
価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

昼夜
石焼料理
冬至梅

Stone-grilled Kaiseki “TOHJI-UME”

前 菜 Appetizers

小鯛笹漬け唐墨和え 木の芽
茶振り海鼠 ポン酢
海老芝煮 蟹と小松菜浸し
大根柚子味噌掛け

Small snapper with dried mullet roe
Sea cucumber

Boiled shrimp, boiled Japanese mustard spinach with crab in dashi
Boiled radish with citron flavor miso

造 り Sashimi

本日の二種盛合せ 妻一式
Two kinds of sashimi

焼物材料 Barbecue

伊勢海老 白身魚 帆立
黒毛和牛フィレ 40g
黒毛和牛サーロイン 40g
野菜三種盛り ジャポネーズソース

Spiny lobster, whitefish, scallop
“Kuroge-Wagyu” beef fillet 40g
“Kuroge-Wagyu” beef sirloin 40g
Three kinds of vegetables Sauce americaine with miso

蒸 物 Steamed dish

雲子の茶碗蒸し
鼈甲餡掛け 絹さや 紅葉卸
Steamed egg custard with milt

食 事 porridge

かちん粥 醤油焼餅
香の物 塩昆布
Rice porridge with mochi
Japanese pickles, salted kelp

甘 味 Dessert

洋梨のキャラメリゼ ヨーグルトアイス
Caramelized pears with yoghurt ice cream

16,500

※米は国産米を使用しております。
価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

昼夜
石焼料理
冬衣

Stone-grilled Kaiseki “FUYU-GOROMO”

前 菜 Appetizers

小鯛笹漬け唐墨和え 木の芽
茶振り海鼠 ポン酢
海老芝煮 蟹と小松菜浸し
大根柚子味噌掛け

Small snapper with dried mullet roe
Sea cucumber

Boiled shrimp, boiled Japanese mustard spinach with crab in dashi
Boiled radish with citron flavor miso

造 り Sashimi

本日の三種盛合せ 妻一式
Three kinds of sashimi

焼物材料 Barbecue

伊勢海老 鮑 白身魚

黒毛和牛フィレ 60g

黒毛和牛サーロイン 40g

野菜四種盛り ジャポネーズソース

Spiny lobster, abalone, whitefish

“Kuroge-Wagyu” beef fillet 60g

“Kuroge-Wagyu” beef sirloin 40g

Four kinds of vegetables Magnolia leaves grilled with miso

蒸 物 Steamed dish

雲子の茶碗蒸し

鱈甲餡掛け 絹さや 紅葉卸

Steamed egg custard with milt

食 事 porridge

かちん粥 醤油焼餅

香の物 塩昆布

Rice porridge with mochi

Japanese pickles, salted kelp

甘 味 Dessert

洋梨のキャラメリゼ ヨーグルトアイス

Caramelized pears with yoghurt ice cream

20,000

※米は国産米を使用しております。
価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

昼夜
海の幸石焼会席
渚

Stone-grilled Seafood Kaiseki “NAGISA”

前 菜 Appetizers
本日の前菜三種盛り
Three kinds of appetizers of the day

造 り Sashimi
本日の二種盛り 妻一式
Two kinds of sashimi

焼物材料 Barbecue
鮑 車海老 帆立
烏賊 ずわい蟹
魚二種
ずわい蟹 白身魚 帆立
野菜五種盛り
Abalone, prawn, scallop
Squid, queen crab
Two kinds of fish
Five kinds of vegetables

蒸 物 Steamed dish
雲子の茶碗蒸し
鼈甲餡掛け 絹さや 紅葉卸
Steamed egg custard with milt

食 事 Rice
白御飯
赤出汁 香の物
Rice
Pickled vegetables miso soup

甘 味 Dessert
本日のもの
Dessert of the day

12,500

※米は国産米を使用しております。
価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

昼夜
海の幸石焼会席
潮

Stone-grilled Seafood Kaiseki “USHIO”

前 菜 Appetizers

甘海老の紅葉和え 三つ葉
子持ち鮎甘露煮 蓮根せんべい
茄子田楽 柿 銀杏と茸の白和え いくら 栗蜜煮
Sweet shrimp with salted cod roe
Parent sweet fish deep fried lotus root eggplant with miso
Persimmon, mushroom and ginkgo nut dressed with tofu chestnuts stewed in syrup

造 り Sashimi

本日の二種盛合せ 妻一式
Two kinds of sashimi

焼物材料 Barbecue

伊勢海老 鮑 帆立
烏賊 ずわい蟹
魚二種
野菜五種盛り
Japanese lobster, abalone, scallop
Squid, queen crab
Two kinds of fish
Five kinds of vegetables

蒸 物 Steamed dish

雲子の茶碗蒸し
鱈甲餡掛け 絹さや 紅葉卸
Steamed egg custard with milt

食 事 porridge

松茸雑炊 香の物
Matsutake mushroom porridge
Pickles vegetable

甘 味 Dessert

五郎島金時芋のムース 季節の果物
Sweet potato mousse, fruit

16,500

※米は国産米を使用しております。
価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

椿油のオイルフォンデュ

茶釜料理

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

五種盛り

Five kinds of appetizers of the day

造 り Sashimi

本日の二種盛合せ 妻一式

Two kinds of sashimi

材 料 Cha-gama

伊勢海老 鯛姿盛り

伊勢海老 鯛 帆立

黒毛和牛サーロイン 40g

牛つくね 鑄込み椎茸

エリンギ 豚肉巻き

薩摩芋 他二種

Lobster, sea bream, scallop

Japanese "Kuroge-Wagyu" beef sirloin 40g

Shiitake mushroom stuffed with minced beef

Pork-rolled eryngii mushroom

Sweet potato, two other dishes

サ ラ ダ Salad

彩り野菜サラダ

Assorted vegetable salad

食 事 Rice

白御飯

赤出汁 香の物

Rice

Pickled vegetables miso soup

甘 味 Dessert

アイスクリーム

椿山莊饅頭

Ice cream

Chinzanso bean-jam bun

15,000

※米は国産米を使用しております。

価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

椿油のオイルフォンデュ

茶釜料理

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

五種盛り

Five kinds of appetizers of the day

造 り Sashimi

本日の二種盛合せ 妻一式

Two kinds of sashimi

材 料 Cha-gama

伊勢海老 鯛姿盛り

伊勢海老 鯛 鮑

黒毛和牛サーロイン 40g

黒毛和牛フィレ 40g

牛つくね 鑄込み椎茸

アスパラガス牛肉巻き エリンギ豚肉巻き

薩摩芋 他二種

Lobster, sea bream, scallop

Japanese “Kuroge-Wagyu” beef sirloin 40g

Shiitake mushroom stuffed with minced beef

Beef rolled asparagus, pork-rolled eryngii mushroom

Sweet potato, two other dishes

サラダ Salad

彩り野菜サラダ

Assorted vegetable salad

食事 Rice or Noodles

ずわい蟹卵雑炊 香の物

又は 無茶庵そば

Queen crab and egg porridge, pickled vegetables

Or Soba

甘 味 Dessert

アイスクリーム

椿山荘饅頭

Ice cream

Chinzanso bean-jam bun

20,000

※米は国産米を使用しております。

価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

お子様石焼会席

Children's menu

【前菜】 本日の豆腐

Appetizer Tofu of the Day

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット

Fried Shrimp Fried Potato Chicken Nuggets

【石焼】 牛ハンバーグ 野菜三種

Barbecue Beef Patty Vegetables

【食事】 白御飯 ふりかけ 赤出汁

Rice Rice Seasoning Miso Soup

【甘味】 アイスクリーム

Dessert Ice Cream

3,500

【前菜】 本日の豆腐

Appetizer Tofu of the Day

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット

Fried Shrimp Fried Potato Chicken Nuggets

【造り】 二種盛り

Sashimi Two Kinds of Sliced Sashimi

【石焼】 牛サーロイン 牛ハンバーグ 海老 野菜三種

Barbecue Beef loin, Beef Patty, Shrimp, Vegetables

【食事】 白御飯 ふりかけ 赤出汁

Rice Rice Seasoning Miso Soup

【甘味】 アイスクリーム 果物

Dessert Ice Cream, Fruit

5,000

お子様料理

For Children

お子様プレート

Children's appetizers

1,600

お子様ご飯セット (白飯・ふりかけ・味噌椀)

Children's rice Set

600

お子様バニラアイスクリーム

Children's vanilla ice cream

300

※米は国産米を使用しております。

価格には消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。