

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

柚子豆腐

クコの実 山葵 美味出汁

Yuzu citrus tofu, wolfberry, wasabi

温 物 Fried dish

海老芋饅頭

風呂吹き大根 明日葉 鯛味噌

Fried taro dumpling

Simmered daikon radish with seabream paste miso, ashitaba

石 焼 Barbecue

勧め魚介

鶏団子

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g (60g)

野菜三種盛り

Seafood of the day

Chicken meatball

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g (60g)

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

寒鰯 青菜浸し

柚子酢味噌掛け

Yellowtail, boiled green vegetables

Vinegared miso with yuzu citrus

食 事 Rice

白御飯 香の物 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Dessert

苺杏仁豆腐

Strawberry almond jelly

()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”

先 付 Starter

柚子豆腐

クコの実 山葵 美味出汁

Yuzu citrus tofu, wolfberry, wasabi

温 物 Fried dish

海老芋饅頭

風呂吹き大根 明日葉 鯛味噌

Fried taro dumpling

Simmered daikon radish with seabream paste miso, ashitaba

石 焼 Barbecue

勧め魚介 鳥賊

豚とろ 30g

国産豚ロース 40g

国産豚フィレ肉 40g

国産牛ロース 40g (60g)

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 (60g)

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

寒鰯 青菜浸し

柚子酢味噌掛け

Yellowtail, boiled green vegetables

Vinegared miso with yuzu citrus

食 事 Rice

白御飯 香の物 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Dessert

本日の二種盛り

Today's dessert

()内が土休日夜

【平日昼夜】 8,700

【土休日昼】 8,700

【土休日夜】 9,600

【12/19～12/31 間はディナータイムの販売を休止いたします】

This kaiseki course will not be sold from 12/19 to 12/31

石焼会席 “冬風”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUNAGI”

先 付 Starter

柚子豆腐

クコの実 山葵 美味出汁

Yuzu citrus tofu, wolfberry, wasabi

前 菜 Appetizers

青菜お浸し

河豚煮凝り

金柑蜜煮

Boiled green vegetables

Jellied puffer fish, candied kumquat

温 物 Fried dish

海老芋饅頭

風呂吹き大根 明日葉 鯛味噌

Fried taro dumpling

Simmered daikon radish with seabream paste miso, ashitaba

石 焼 Barbecue

勧め魚介 カウアイ海老

国産豚フィレ肉 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 御飯のお供 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Dessert

本日の二種盛り

Today's dessert

11,700

石焼会席 “冬至梅”

Stone-grilled Kaiseki “TOUJIUME”

前 菜 Appetizers

蟹味噌豆腐 お浸し

河豚煮凝り

床節唐墨和え 金柑蜜煮

Crab miso tofu, boiled greens, jellied puffer fish

Abalone with mullet roe, candied kumquat

勧め肴 Grilled dish

本鮪焼きしゃぶ

薬味 酢橘 橙ジュレ添え

Tuna roast shabu-shabu, sudachi, dai-dai citrus jelly

温 物 Simmered dish

雲子玉地蒸し

百合根 銀杏 湯葉

Steamed egg custard with cod milt

Lily bulb and ginkgo nut, tofu skin

石 焼 Barbecue

寒鰯柚香焼き

北海道産帆立

黒毛和牛ロース 80g

又は

黒毛和牛フィレ 60g

野菜三種盛り

Yellowtail, scallop from Hokkaido prefecture

Kuroge Wagyu beef loin 80g or Kuroge Wagyu beef fillet 60g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice

白御飯 はつめじろ 香の物 赤出汁

Rice with garnish, pickles, miso soup

甘 味 Desserts

水羊羹 水菓子

Soft adzuki-bean jelly, fruit

14,900

石焼会席 “冬衣”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUGOROMO”

先付二種 Starter

- ・ 蟹味噌豆腐 蟹 いくら 美味出汁
- ・ 蛤と芹のお浸し雲海見立て 炙り唐墨

Crab miso tofu, Crab, salmon roe

Resembling sea of clouds

Clam and boiled Japanese parsley, broiled mullet roe

勧め肴 Grilled dish

虎河豚焼き 河豚煮凝り

薬味 酢橘 橙ジュレ

Puffer fish, jellied puffer fish

Sudachi, dai-dai citrus jelly

温 物 Steamed dish

柚子釜盛り

河豚白子玉地蒸し

百合根 銀杏 帆立 海老

青味 銀飴掛け

Steamed egg custard with puffer fish milt in citron pot

Lily bulb and ginkgo nut, scallop, shrimp, greens, starch sauce

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老

鮑 雲丹ソース添え

黒毛和牛ロース 30g

黒毛和牛フィレ 40g

野菜三種盛り

Japanese spiny lobster, abalone with sea urchin sauce

Kuroge Wagyu beef loin 30g

Kuroge Wagyu beef fillet 40g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice

黒毛和牛ひつまぶし 香の物 伊勢海老赤出汁

または

河豚雑炊 香の物 伊勢海老赤出汁

Kuroge Wagyu beef and rice in broth, pickles, spiny lobster miso soup

Or

Puffer fish rice porridge, pickles, spiny lobster miso soup

甘 味 Desserts

水羊羹 水菓子

Soft adzuki-bean jelly, fruit

19,200

【12/19～12/25 間はディナータイムの販売を休止いたします】

This kaiseki course will not be sold from 12/19 to 12/25

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.

先付二種 Starter

蟹味噌豆腐 蟹 いくら 美味出汁
蛤と芹のお浸し雲海見立て 炙り唐墨

Crab miso tofu, Crab, salmon roe

Resembling sea of clouds

Clam and boiled Japanese parsley, broiled mullet roe

勧め肴 Grilled dish

虎河豚焼き 河豚煮凝り

薬味 酢橘 橙ジュレ

Puffer fish, jellied puffer fish

Sudachi, dai-dai citrus jelly

造 り Sashimi

本鮪 鮮魚二種 妻一式

Tuna, two kinds of sashimi

温 物 Simmered dish

米茄子の鳴炊き 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

黒毛和牛ひつまぶし 香の物 伊勢海老赤出汁

または

河豚雑炊 香の物 伊勢海老赤出汁

Kuroge Wagyu beef and rice in broth, pickles, spiny lobster miso soup

Or

Puffer fish rice porridge, pickles, 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.

先付二種 Starter

蟹味噌豆腐 蟹 いくら 美味出汁
蛤と芹のお浸し雲海見立て 炙り唐墨
Crab miso tofu, crab, salmon roe
Resembling sea of clouds
Clam and boiled Japanese parsley, broiled mullet roe

勧め肴 Grilled dish

虎河豚焼き 河豚煮凝り
薬味 酢橘 橙ジュレ
Puffer fish, jellied puffer fish
Sudachi, dai-dai citrus jelly

造 り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式
Two kinds of sashimi

温 物 Simmered dish

米茄子鴨炊き 葱 糸賀喜 糸唐辛子
Simmered eggplant in broth, scallion, dried fish flakes, chili pepper threads

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, sea bream, 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 御飯のお供 香の物 赤出汁
Rice with garnish 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			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 meatball			
国産豚ロース			880
Japanese pork loin			
国産豚フィレ			1,220
Japanese pork fillet			
豚とろ			530
Pork jowl			

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	4,650
Abalone 100g		
白身魚 一切		880
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
本鮪の焼きしゃぶ (三枚) Tuna roast shabu-shabu	3,100
虎河豚焼きしゃぶ (三枚)、河豚煮凝り Puffer fish roast shabu-shabu, jellied puffer fish	4,400
ホテル椿山荘東京名物 米茄子の鳴炊き Simmered eggplant in broth	1,450
木春堂逸品 黒毛和牛竜田焼き Grilled Kuroge Wagyu beef with homemade sauce	2,850
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	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
黒毛和牛ひつまぶし Kuroge Wagyu beef and rice in broth	3,850
コース食事変更	2,970

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