

# 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 “爽秋”

Stone-grilled Kaiseki “SOUSHU”

## 先付 Starter

胡麻豆腐 無花果のカラメリゼ  
Sesame tofu, caramelized fig

## 温物 Simmered dish

ビーフシチュー 八丁味噌仕立て  
季節の野菜添え  
Beef stew flavored with hatcho miso, seasonal vegetables

## 石焼 Barbecue

勧め魚介  
国産豚ロース 40g  
国産牛ロース 40g  
野菜三種盛り  
Seafood of the day  
Japanese pork loin 40g  
Japanese beef loin 40g  
Three kinds of vegetables

## 箸休め Simmered vegetable

彩り野菜 炙りサーモンと水菜のお浸し  
山葵  
Seasonal vegetables  
Broiled salmon and boiled mizuna greens  
Wasabi

## 食事 Rice set

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 “秋麗”

Stone-grilled Kaiseki “AKIURARA”

ランチタイムのみご注文承ります

## 先 付 Starter

胡麻豆腐 無花果のカラメリゼ

Sesame tofu, caramelized fig

## 温 物 Simmered dish

ビーフシチュー ハ丁味噌仕立て

季節の野菜添え

Beef stew flavored with hatcho miso, seasonal vegetables

## 石 焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊

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

Japanese pork loin 40g

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 箸休め Simmered vegetables

彩り野菜 炙りサーモンと水菜のお浸し

山葵

Seasonal vegetables

Broiled salmon and boiled mizuna greens

Wasabi

## 食 事 Rice set

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 “花紅葉”

Stone-grilled Kaiseki “HANAMOMIJI”

## 前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

## 温 物 Simmered dish

ビーフシチュー 八丁味噌仕立て

季節の野菜添え

Beef stew flavored with hatcho miso, seasonal vegetables

## 石 焼 Barbecue

勧め魚介 カウアイ海老

国産牛つくね 30g

国産牛ロース 40g

国産牛フィレ 30g

野菜三種盛り

Seafood of the day, Kauai shrimp

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Japanese beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

## 箸休め Simmered vegetable

彩り野菜炙りサーモンと水菜のお浸し

山葵

Seasonal vegetables

Broiled salmon and boiled mizuna greens

Wasabi

## 食 事 Rice set

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 “錦秋”

Stone-grilled Kaiseki “KINSHU”

## 先 付 Starter

胡麻豆腐 無花果のキャラメリゼ  
Sesame tofu, caramelized fig

## 前 菜 Appetizers

真鯛 彩り野菜  
塩糀鴨胸肉 焼き茄子  
炙りサーモンと水菜のお浸し  
山葵

Sea bream, seasonal vegetables ,  
Shiokoji marinated duck breast,eggplant  
Broiled salmon and boiled mizuna greens  
Wasabi

## 温物 Simmered dish

京湯葉万頭 金目鯛 松茸 銀鮎  
Yuba buns, alfonsino  
Matsutake mushrooms, starchy sauce

## 石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立  
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  
Kuroge Wagyu beef loin 30g  
Kuroge Wagyu beef fillet 30g  
Three kinds of vegetables

## 食 事 Rice set

栗御飯 赤出汁  
香の物  
Chestnut rice, Japanese pickles, miso soup

## 甘 味 Desserts

季節の果物 巨峰ジュレ  
椿山荘揚げ饅頭  
Seasonal fruits, kyoho grape jelly, Hotel Chinzanso Tokyo bean-jam bun

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“秋月”

Stone-grilled Kaiseki “SHUGETSU”

## 先付 Starter

真鯛 彩り野菜

ホワイトバルサミコドレッシング

Sea bream, seasonal vegetables, white balsamic dressing

## 前菜 Appetizers

ずわい蟹 柚子キャビア

紫薩摩芋とチェダーチーズのクロケット

塩糎鴨胸肉 焼き茄子

炙りサーモンと水菜のお浸し

山葵

Snow crab, yuzu, caviar

Purple sweet potato and cheddar cheese croquette

Shiokoji marinated duck breast, eggplant

Broiled salmon and boiled mizuna greens

Wasabi

## 温物 Simmred dish

京湯葉万頭 金目鯛 松茸 銀鮠

Yuba buns, alfonsino

Matsutake mushrooms, starchy sauce

## 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 set

栗御飯

香の物 伊勢海老赤出汁

Chestnut rice, Japanese pickles, miso soup

## 甘味 Desserts

季節の果物 巨峰ジュレ

椿山荘揚げ饅頭

Seasonal fruits, kyoho grape jelly, Hotel Chinzanso Tokyo bean-jam bun

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.

## 先 付 Starter

鮪 彩り野菜

ホワイトバルサミコドレッシング

Tuna, seasonal vegetables, white balsamic dressing

## 前 菜 Appetizers

ずわい蟹 柚子 キャビア

紫薩摩芋とチェダーチーズのクロケット

塩糀鴨胸肉 焼き茄子

炙りサーモンと水菜のお浸し

山葵

Snow crab, yuzu, caviar

Purple sweet potato and cheddar cheese croquette

Shiokoji marinated duck breast, eggplant

Broiled salmon and boiled mizuna greens

Wasabi

## 温 物 Simmered dish

京湯葉万頭 金目鯛 松茸 銀飴

Yuba buns, alfonsino

Matsutake mushrooms, starchy sauce

## 石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 国産鮑 天然鯛

フォアグラ

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 set

栗御飯

香の物

伊勢海老赤出汁

Chestnut rice, Japanese pickles, 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

# お子様石焼会席

Children's menu

コーンスープ

corn soup

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット

オムライス

Fried shrimp, French fries, chicken nuggets,

A rice omelet

石焼

Barbecue

牛ハンバーグ 野菜三種盛り

Beef patty, vegetables

アイスクリーム

Ice cream

3,800

未就学のお子様から小学校低学年のお子様向け

For children from age 0 to age 6

コーンスープ

corn soup

エビフライ ポテトフライ チキンナゲット

オムライス

Fried shrimp, French fries, chicken nuggets,

A rice omelet

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

アイスクリーム 果物

Ice cream, fruit

5,400

小学生のお子様向け

For children from age 7 to age 12

\*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<br>Saga Kuroge Wagyu beef fillet |       | 7,550 |
| 黒毛和牛サーロイン<br>Kuroge Wagyu beef loin     | 2,040 | 4,080 |
| 黒毛和牛フィレ<br>Kuroge Wagyu beef fillet     |       | 4,800 |
| 国産牛ロース<br>Japanese beef loin            | 1,630 | 3,260 |
| 国産牛フィレ<br>Japanese beef fillet          |       | 3,490 |
| 国産牛つくね<br>Homemade beef meatball        | (60g) | 2,800 |
| 国産豚ロース<br>Japanese pork loin            |       | 880   |
| 国産豚ヒレ<br>Japanese pork fillet           |       | 1,220 |
| 鶏オイル蒸し<br>Steamed chicken with oil      |       | 830   |

## SEAFOOD and VEGETABLE

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

## A la Carte

|   |         |                |
|---|---------|----------------|
| 野菜サラダ<br>Seasonal salad   |         | 850            |
| 海鮮サラダ<br>Seafood salad  |         | 2,250          |
| 食事セット (白御飯・味噌椀・香の物)<br>Rice set (steamed rice, pickles and miso soup) |         | 1,500          |
| 黒毛和牛ガーリックライス<br>Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef              | コース食事変更 | 2,300<br>1,980 |
| 蕎麦<br>Soba noodles  | コース食事変更 | 1,500<br>1,100 |
| うどん<br>Udon noodles   | コース食事変更 | 1,500<br>1,100 |

## For Children

|  |  |       |
|--|--|-------|
| お子様揚げ物盛合せ<br>エビフライ ポテトフライ チキンナゲット サラダ<br>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)<br>Children's rice set (steamed rice, furikake condiments, miso soup)                       |  | 600   |
| お子様バニラアイスクリーム<br>Children's vanilla ice cream  |  | 300   |
| お子様うどん<br>Children's udon  |  | 550   |

## Dessert

|                                     |  |        |
|-------------------------------------|--|--------|
| 季節のアイスクリーム<br>Seasonal ice cream    |  | 650    |
| 果物<br>Seasonal fruit                |  | 1,500~ |
| デザート盛り合わせ<br>Assorted dessert plate |  | 1,650  |