

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

野菜豆腐 ずわい蟹 菊菜
美味出汁

Vegetable tofu, snow crab, crown daisy, broth

温 物 Warm dish

ビーフシチュー

八丁味噌仕立て

季節の野菜添え

クレームシャンティ

Beef stew flavored with Hatcho miso

Seasonal vegetable, French cream

石 焼 Barbecue

勧め魚介

国産豚ロース 40 g

国産牛ロース 40 g

野菜三種

Seafood of the day

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

箸休め Simmered vegetable

帆立 芹

マスタード味噌 花穂紫蘇

Scallop, Japanese parsley

Mustard miso, perilla

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】 6,300

*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

石焼会席 “富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

ランチタイムのみご注文承ります

先 付 Starter

野菜豆腐 ずわい蟹 菊菜
美味出汁

Vegetable tofu, snow crab, crown daisy, broth

温 物 Warm dish

ビーフシチュー

八丁味噌仕立て

季節の野菜添え

クレームシャンティ

Beef stew flavored with Hatcho miso

Seasonal vegetable, French cream

石 焼 Barbecue

勧め魚介二種 烏賊

国産豚ロース 40 g

国産牛つくね 30 g

国産牛ロース 40 g

野菜三種

Seafood of the day, squid

Japanese pork loin 40g

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

箸休め Simmerd vegetable

帆立 芹

マスタード味噌 花穂紫蘇

Scallop, Japanese parsley

Mustard miso, perilla

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

9,200

*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

石焼会席 “冬風”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUNAGI”

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

温 物 Warm dish

ビーフシチュー

八丁味噌仕立て

季節の野菜添え

クレームシャンティ

Beef stew flavored with Hatcho miso

Seasonal vegetable, French cream

石 焼 Barbecue

勧め魚介2種 天使の海老

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

Seafood of the day, shrimp

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Japanese beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

箸休め Simmered vegetable

帆立 芹

マスタード味噌 花穂紫蘇

Scallop, Japanese parsley

Mustard miso, perilla

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

12,400

*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 “冬至梅”
Stone-grilled Kaiseki “TOUJIUME”

先 付 Starter

野菜豆腐 ずわい蟹 いくら
菊菜 美味出汁

Vegetable tofu, snow crab, salmon roe, crown daisy, broth

前 菜 Appetizers

帆立 芹 胡桃 マスタード味噌
メ鱈の炙り 菊菜ピュレ 赤紫蘇
ほろほろ鳥 人参胡麻和え

Scallop, Japanese parsley, walnut, mustard miso
Grilled pickled mackerel, crown daisy puree, perilla
Guinea fowl with carrot and sesame sauce

温物 Simmered dish

茶碗蒸し 雲子餡 雲丹添え

Steamed egg custard with starchy milt sauce, sea urchin

石 焼 Barbecue

勧め魚介 天使の海老
黒毛和牛ロース 30g
黒毛和牛フィレ 30g
野菜三種

Seafood of the day

Shrimp

Kuroge Wagyu beef loin 30g

Kuroge Wagyu beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice set

白御飯 はつめじろ
香の物
赤出汁

Rice with garnish, Japanese pickles, miso soup

甘 味 Desserts

本日の氷菓子・水菓子

Seasonal ice cream, seasonal fruits

15,700

*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 “冬衣”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUGOROMO”

先付 Starter

雲子のフリット カリフラワー
ゴルゴンゾーラ 唐墨 出汁ジュレ
Milt fritto, cauliflower
Gorgonzola, dried mullet roe, dashi jelly

前菜 Appetizers

帆立 芹 胡桃 マスタード味噌
メ鱈の炙り 菊菜ピュレ 赤紫蘇
ほろほろ鳥 人参胡麻和え
Scallop, Japanese parsley, walnut, mustard miso
Grilled pickled mackerel, crown daisy puree, perilla
Guinea fowl with carrot and sesame sauce

温物 Simmred dish

真鯛と蟹の蕪蒸し 銀杏 鮑茸
オマール海老の泡ソース
Steamed sea bream crab with grated turnip, ginkgo nuts
Awabidake mushroom, lobster sauce

石焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 鮑
黒毛和牛ロース 30g
黒毛和牛フィレ 30g
野菜三種
Japanese spiny lobster, abalone
Kuroge Wagyu beef loin 30g
Kuroge Wagyu beef fillet 30g
Three kinds of vegetables

食事 Rice set

百合根御飯 トリュフの香り
香の物
伊勢海老赤出汁
Lily blub rice, truffle flavor
Japanese pickles, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

本日の氷菓子・水菓子
Seasonal ice cream, seasonal fruits

20,300

*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

特別石焼会席～ふじやま～

Special Stone-grilled Kaiseki~FUIYAMA~

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

凌ぎ Small dish

黒毛和牛寿司

Kuroge Wagyu beef sushi

温 物 Warm dish

本日のもの

Today's warm dish

魚介の石焼 Seafood barbecue

勧め魚介 帆立

Seafood of the day, scallop

お肉の石焼 Meat barbecue

豚ロース

黒毛和牛ロース 150g

または

黒毛和牛フィレ 100g

Japanese pork loin

Kuroge Wagyu beef loin 150g

or

Kuroge Wagyu beef fillet 100g

野菜の石焼 Vegetable barbecue

野菜五種盛り

Five kinds of vegetables

食 事 Rice set

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

(ガーリックライスへ変更+1,980

蕎麦へ変更+1,100)

(Rice can be changed to fried garlic rice+1,980,

or buckwheat noodles+1,100)

甘 味 Dessert

盛り合わせ

Assorted desserts

21,200

*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～TAKUMI～

先 付 Starter

雲子のフリット カリフラワー
ゴルゴンゾーラ 唐墨 出汁ジュレ
Milt fritto, cauliflower
Gorgonzola, dried mullet roe, dashi jelly

前 菜 Appetizers

帆立 芹 胡桃 マスタード味噌
メ鱈の炙り 菊菜ピュレ 赤紫蘇
ほろほろ鳥 人参胡麻和え
Scallop, Japanese parsley, walnut, mustard miso
Grilled pickled mackerel, crown daisy puree, perilla
Guinea fowl with carrot and sesame sauce

温物 Simmred dish

真鯛と蟹の蒸し 銀杏 鮑茸
オマール海老の泡ソース
Steamed sea bream crab with grated turnip, ginkgo nuts, Awabidake mushroom
Lobster sauce

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 鮑
本日のおすすめ魚介二種
佐賀牛ロース 50g
佐賀牛フィレ 50g
野菜三種

Japanese spiny lobster, abalone
Seafood of the day
Saga Kuroge Wagyu beef loin 50g
Saga Kuroge Wagyu beef fillet 50g
Three kinds of vegetables

食 事 Rice set

百合根御飯 トリュフの香り
香の物
伊勢海老赤出汁
Lily blub rice, truffle flavor
Japanese pickles, spiny lobster miso soup

甘 味 Desserts

本日の氷菓子・水菓子
Seasonal ice cream, seasonal fruits

37,400

*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

特別石焼神戸牛会席

~Special Stone-grilled Kobe beef kaiseki~

前菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

凌ぎ Small dish

黒毛和牛寿司

Kuroge Wagyu beef sushi

温物 Warm dish

本日のもの

Today's warm dish

魚介の石焼 Seafood barbecue

勧め魚介 帆立

Seafood of the day, scallop

お肉の石焼 Meat barbecue

神戸牛ロース 200g

Kobe beef loin 200g

野菜の石焼 Vegetable barbecue

野菜五種盛り

Five kinds of vegetables

食事 Rice set

白御飯 香の物 赤出汁

Rice, Japanese pickles, miso soup

(ガーリックライスへ変更+1,980

蕎麦へ変更+1,100)

(Rice can be changed to fried garlic rice+1,980,
or buckwheat noodles+1,100)

甘味 Dessert

盛り合わせ

Assorted desserts

42,000

*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

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,

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

Recommended for children younger 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,

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

Recommended for children around 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
神戸牛ロース Kobe Wagyu beef loin		8,000
佐賀牛ロース Saga Kuroge Wagyu beef loin		6,800
佐賀牛フィレ Saga Kuroge Wagyu beef fillet		7,550
黒毛和牛ロース Kuroge Wagyu beef loin	2,040	4,080
黒毛和牛フィレ Kuroge Wagyu beef fillet		4,800
国産牛ロース Japanese beef loin	1,630	3,260
国産牛フィレ Japanese beef fillet		3,490
国産牛つくね Homemade beef meatball		(60g) 2,800
国産豚ロース Japanese pork loin		880
鶏オイル蒸し Steamed chicken with oil		830

SEAFOOD and VEGETABLE

国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster		時価
車海老 一尾 Prawn 1 piece		1,800
天使の海老 一尾 Shrimp 1 piece		950
帆立貝 一切 Scallop 1 piece		1,250
烏賊 一切 Squid 1 piece		850
鮑 Abalone 100g	約 100g	5,280
白身魚 一切 Whitefish 1 cut		930
野菜各種 Choice of vegetables		400～

A la Carte

野菜サラダ Seasonal salad		850
海鮮サラダ Seafood salad		2,250
食事セット (白御飯・味噌椀・香の物) Rice set (steamed rice, pickles and miso soup)		1,500
黒毛和牛炙り寿司 Kuroge Wagyu sushi		3,500
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with Kuroge Wagyu beef	コース食事変更	1,980
蕎麦 Soba noodles	コース食事変更	1,100
うどん Udon noodles	コース食事変更	1,100

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 からあげ Children's fried set (fried shrimp, French fries, chicken nuggets, fried chicken)		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		650
果物 Seasonal fruit		1,500~
デザート盛り合わせ Assorted desserts		1,650