

# 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.

石焼ランチ“木立”  
Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

先付 Starter

野菜豆腐 順才 蚕豆  
美味出汁

Vegetable tofu, watershield, fava beans, broth

温物 Warm dish

桜海老入り飛竜頭 筍  
銀餡 香草オイル

Fried tofu with sakura shrimp, bamboo shoot  
Broth starch sauce, herb oil

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

Seafood of the day  
Japanese pork loin 40g  
Japanese beef loin 40g  
Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

鰹の柑橘締め 茗荷 ハーブ

Bonito marinated in lemon, myoga radish, herbs

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

# 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 順才 蚕豆

美味出汁

Vegetable tofu, watershield, fava bean, broth

## 温物 Warm dish

桜海老入り飛竜頭 筍

銀餡 香草オイル

Fried tofu with sakura shrimp, bamboo shoot

Broth starch sauce, herb oil

## 石焼 Barbecue

魚介二種 鳥賊

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

Two kinds of seafoods, squid

Japanese pork loin 40g

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 箸休め Small dish

鰹の柑橘締め 茗荷 ハーブ

Bonito marinated in lemon, myoga radish, herbs

## 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“木蓮”

Stone-grilled Kaiseki “MOKUREN”

## 前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

## 温 物 Warm dish

桜海老入り飛竜頭 筍

銀箔 香草オイル

Fried tofu with sakura shrimp, bamboo shoot

Broth starch sauce, herb oil

## 石 焼 Barbecue

魚介二種 天使の海老

国産牛つくね 30 g

国産牛ロース 40 g

国産牛フィレ 30 g

野菜三種

Two kinds of seafoods, shrimp

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Japanese beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

## 箸休め Small dish

鰹の柑橘締め 茗荷 ハーブ

Bonito marinated in lemon, myoga radish, herbs

## 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

Two kinds of desserts

12,400

# 石焼会席“青若菜”

Stone-grilled Kaiseki “AOWAKANA”

## 先 付 Starter

野菜豆腐 蚕豆 天使の海老  
美味出汁

Vegetable tofu, fava beans, shrimp, broth

## 前 菜 Appetizers

ほろほろ鳥 ルッコラ 生ハム  
鰹の柑橘締め 茗荷 ハーブ  
順才 オクラ 大葉ビネグレット  
Guinea fowl, arugula, cured ham  
Bonito marinated in lemon, myoga radish, herbs  
Watershield, okra, Shiso leaf vinaigrette sauce

## 温物 Steamed dish

豆乳茶碗蒸し 雲丹  
新緑仕立て うすい

Steamed egg custard with soy milk, green bean sauce  
Sea urchin

## 石 焼 Barbecue

魚介三種

黒毛和牛ロース 30 g

黒毛和牛フィレ 30 g

野菜三種

Three kinds of seafoods,  
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

# 石焼会席“朧月”

Stone-grilled Kaiseki “OBORODUKI”

## 先 付 Starter

炙り帆立 ビシソワーズ

キャビア 香草オイル

Grilled scallops, vichyssoise

Caviar, herb oil

## 前 菜 Appetizers

ほろほろ鳥 ルッコラ 生ハム

鰹の柑橘締め 茗荷 ハーブ

順才 オクラ 大葉ビネグレット

Guinea fowl, arugula, cured ham

Bonito marinated in lemon, myoga radish, herbs

Watershield, okra, Shiso leaf vinaigrette sauce

## 温 物 Warm dish

伊佐木 筍すり流し

トマトとバジルのリゾーニ

Threeline grunt, pureed bamboo shoot soup

Tomato and basil risoni

## 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 or Soba

蛸御飯 新生姜 オリーブ

香の物 赤出汁

Octopus mixed rice, ginger, olives

Japanese pickles, miso soup

## 甘 味 Desserts

本日の氷菓子・水菓子

Seasonal ice cream, seasonal fruits

20,300

# 特別石焼会席～ふじやま～

Special Stone-grilled Kaiseki~FUJIYAMA~

## 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

魚介二種  
Two kinds of seafoods,

## 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

## 甘 味 Desserts

盛り合わせ  
Assorted desserts

21,200

\*10名様以上でご予約の際は事前に、黒毛和牛（ロース・フィレ）お決めくださいますようお願いいたします

\*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meat.

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

# Stone-grilled Kaiseki ~Vegetarian~

## ベジタリアン石焼会席

前日迄の予約制でございます

\* Reservations for this menu should be placed  
the day before in advance

### 前 菜 Appetizers

百合根のコンフィ 生湯葉

ひよこ豆のファラフェル

白いんげん豆 バジル

キャロットラペ トマト 胡桃

Lily bulb confit, tofu skin, chickpea falafel

Navy beans, basil, grated carrot salad, tomato, walnuts

### 温 物 Grilled dish

大豆ミートソースのグラタン

ラタトイユ レモンゼスト カシューナッツペースト

Soy meat gratin and ratatouille

Lemon zest, cashew paste

### サラダ Salad

海藻と紅心大根のサラダ

ミックスキノア アーモンド

胡麻と生姜のビネグレット

Seaweed and red radish salad

Quinoa, almond, sesame and ginger vinaigrette

### パスタ Pasta

ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ

トリュフオイル

Porcini mushroom pasta with soy milk truffle cream

### 石 焼 Barbecue

本日のおすすめ野菜五種

ヒマラヤ岩塩 檸檬 醤油 胡麻ソース

Five kinds of vegetables

Himalayan salt, lemon, soy sauce, sesame sauce

### 食 事 Rice set

十六穀御飯 または白御飯

香の物

野菜のスープ

Mixed grain rice or white rice

Japanese pickles, vegetable soup

### 甘 味 Dessert

水菓子

Seasonal fruits

15,000

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

# Stone-grilled Kaiseki ~Muslim-Friendly~

ムスリムフレンドリー石焼会席

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

## 前 菜 Appetizers

百合根のコンフィ 生湯葉 ひよこ豆のファラフェル  
白いんげん豆 バジル キャロットラペ トマト 胡桃  
Lily bulb confit, tofu skin, chickpea falafel  
Navy beans, basil, grated carrot salad, tomato, walnuts

## 温 物 Grilled dish

大豆ミートソースのグラタン  
ラタトイユ レモンゼスト カシューナッツペースト  
Soy meat gratin and ratatouille, lemon zest, cashew paste

## サラダ Salad

海藻と紅心大根のサラダ  
ミックスキノア アーモンド 胡麻と生姜のビネグレット  
Seaweed and red radish salad  
Quinoa, almond, sesame and ginger vinaigrette

## パスタ Pasta

ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ トリュフオイル  
Porcini mushroom pasta with soy milk truffle cream

## 石 焼 Barbecue

魚介二種 天使の海老  
ハラール認証された鶏肉  
ハラール認証された牛サーロイン  
本日のおすすめ野菜三種  
ヒマラヤ岩塩 檸檬 ハラール醤油 大根おろし  
Two kinds of seafoods, shrimp, scallop  
Halal chicken, Halal beef loin  
Three kinds of vegetables  
Himalayan salt, lemon, Halal soy sauce, grated radish

## 食 事 Rice set

白御飯 香の物 野菜のスープ  
Rice, Japanese pickles, vegetable soup

## 甘 味 Dessert

水菓子  
Seasonal fruits

25,000

\*お米は国産米を使用しています We only use rice grown in Japan for all our dishes.

\*こちらのメニューは食材、調味料ともにハラール対応をしております  
The ingredients and the seasoning for this menu are Halal-compliant.

\*調理場内では、ハラールフード以外の料理も同時に調理しております  
In the kitchen, non-Halal food is also prepared at the same time.

\*ご予約は食材仕入れの都合上、7日前までとさせていただきます

Reservations for this menu should be placed 7 days in advance

\*キャンセルについて、7日前までとさせていただきます Cancellations must be made up to 7 days in advance

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

# Stone-grilled Kaiseki ~ Gluten free ~

## グルテンフリー石焼会席

3日前迄の予約制でございます

\*Reservations for this menu should be placed 3days in advance

### 前 菜 Appetizers

百合根のコンフィ 湯葉 ひよこ豆のファラフェル  
白いんげん豆 バジル キャロットラペ トマト 胡桃  
Lily bulb confit, tofu skin, chickpea falafel  
Navy beans, basil, grated carrot salad, tomato, walnuts

### 温 物 Grilled dish

大豆ミートソースのグラタン  
ラタトイユ レモンゼスト カシューナッツペースト  
Soy meat gratin and ratatouille, lemon zest, cashew paste

### サラダ Salad

海藻と紅心大根のサラダ  
ミックスキノア アーモンド 胡麻と生姜のビネグレット  
Seaweed and red radish salad  
Quinoa, almond, sesame and ginger vinaigrette

### パスタ Pasta

ポルチーニ茸と豆乳のクリームパスタ トリュフオイル  
Porcini mushroom pasta with soy milk truffle cream

### 石 焼 Barbecue

魚介二種 天使の海老  
黒毛和牛ロース 30g  
黒毛和牛フィレ 30g  
本日のおすすめ野菜三種  
ヒマラヤ岩塩 檸檬 グルテンフリー醤油 大根おろし  
Two kinds of seafoods, shrimp, scallop  
Kuroge Wagyu beef loin 30g, Kuroge Wagyu beef fillet 30g  
Three kinds of vegetables  
Himalayan salt, lemon, gluten-free soy sauce, grated radish

### 食 事 Rice set

白御飯 香の物 野菜スープ  
Rice, Japanese pickles, vegetable soup

### 甘 味 Dessert

水菓子  
Seasonal fruits

20,000

\*お米は国産米を使用しています We only use rice grown in Japan for all our dishes. .

\*こちらのメニューは食材、調味料ともにグルテンフリー対応しております。

The ingredients and the seasoning for this menu are Gluten-compliant

\*調理場内では、グルテンを含む料理も同時に調理しております

In the kitchen, non-Gluten food is also prepared at the same time.

\*ご予約は食材仕入れの都合上3日前までとさせていただきます

Reservations for this menu should be placed 3 days in advance

\*キャンセルについて、3日前までとさせていただきます Cancellations must be made up to 3days in advance

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

炙り帆立 ビシソワーズ  
キャビア 香草オイル  
Grilled scallops, vichyssoise  
Caviar, herb oil

## 前 菜 Appetizers

ほろほろ鳥 ルッコラ 生ハム  
鰹の柑橘締め 茗荷 ハーブ  
順才 オクラ 大葉ビネグレット  
Guinea fowl, arugula, cured ham  
Bonito marinated in lemon, myoga radish, herbs  
Watershield, okra, Shiso leaf vinaigrette sauce

## 温物 Warm dish

伊佐木 筍すり流し  
トマトとバジルのリゾーニ  
Threeline grunt, pureed bamboo shoot soup  
Tomato and basil risoni

## 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  
Two kinds of seafood  
Saga Kuroge Wagyu beef loin 50g  
Saga Kuroge Wagyu beef fillet 50g  
Three kinds of vegetables

## 食 事 Rice set or Soba

蛸御飯 新生姜 オリーブ  
香の物 赤出汁  
Octopus mixed rice, ginger, olives  
Japanese pickles, miso soup

## 甘 味 Desserts

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

37,400

# 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

魚介二種

Two kinds of seafoods

## 肉の石焼 Meat barbecue

神戸牛ロース 150g

Kobe beef loin 150g

## 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 soba 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

# お子様メニュー

## 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 3 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

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 (白御飯 ふりかけ 味噌椀)

Children's rice set (steamed rice, furikake condiments, miso soup)

600

お子様うどん

Children's udon

600

コーンスープ

Corn soup

800

お子様バニラアイスクリーム

Children's vanilla ice cream

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

	Meat	20g	40g
神戸牛ロース Kobe Wagyu beef loin			9,800
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

## Seafood and vegetable

国産活け伊勢海老 一尾 Japanese spiny lobster			時価 Market price
車海老 一尾 Prawn 1 piece			1,800
天使の海老 一尾 Shrimp 1 piece			950
烏賊 一切 Squid 1 piece			850
鮑 Abalone 100g		約 100g	5,280
白身魚 一切 White fish 1 cut			930~
野菜各種 お尋ねくださいませ Choice of vegetables			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

## 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
蛸御飯 Octopus mixed rice	単品 1,200 セット 2,200	
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	2,300 1,980
蕎麦 Soba noodles	コース食事変更	1,500 1,100
うどん Udon noodles	コース食事変更	1,500 1,100

## \*Vegetarian

*海藻と紅心大根のサラダ Seaweed and red radish salad		1,800
*ポルチーニ茸の Pasta 豆乳のトリュフクリーム Porcini mushroom pasta with soy milk truffle cream		2,800
*本日の野菜スープ Today's Soup		1,600
*本日のおすすめ焼き野菜五種 ・ヒマラヤ岩塩・檸檬・醤油・胡麻ソース Five kinds of grilled vegetables ・ Himalayan salt, lemon, soy sauce, sesame sauce		2,800
*フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit		1,600

## 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

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