

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、下記の点につきご留意ください。

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 枝豆
玉蜀黍すり流し

Vegetable tofu, edamame, corn sauce

温 物 Warm dish

おかき揚げ 陸蓮根
バジル 蕃茄銀飴

Deep-fried rice cracker, okra
Basil, tomato starchy sauce

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 Small dish

的鯛の炙り

夏野菜のラビゴットソース

Grilled john dory
Summer vegetable ravigote sauce

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 枝豆

玉蜀黍すり流し

Vegetable tofu, edamame, corn sauce

温 物 Warm dish

本日のもの

Today's warm dish

石 焼 Barbecue

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

Two kinds of seafood, squid

Japanese pork loin 40g

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

的鯛の炙り

夏野菜のラビゴットソース

Grilled john dory

Summer vegetable ravigote sauce

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 kind of desserts

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“夏音”

Stone-grilled Kaiseki “NATSUNE”

前 菜 Appetizers

本日の三種盛り
Today's appetizers

温 物 Warm dish

本日のもの
Today's warm dish

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 seafood, shrimp

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Japanese beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

的鯛の炙り

夏野菜のラビゴットソース

Grilled john dory

Summer vegetable ravigote sauce

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“七夜月”

Stone-grilled Kaiseki “NANAYOZUKI”

先 付 Starter

野菜豆腐 雲丹 オクラ

ラデッシュ 美味出汁

Vegetable tofu, sea urchin, okra

Radish, broth

前 菜 Appetizers

ガスパチョ 帆立 モッツアレラ

鱧黄金揚げ 玉葱ソース

夏鴨燻製 バルサミコ 甘長

Gazpacho, scallop, mozzarella

Fried conger eel with egg yolk, onion sauce

Smoked duck loin, balsamic vinegar, bell pepper

温物 Steamed dish

オマール海老の茶碗蒸し

レモングラスの香り

Steamed egg custard with lobster

Lemongrass scent

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

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“夏燕”

Stone-grilled Kaiseki “NATSUTSUBAME”

先 付 Starter

蛸と海老のマリネ

青柚子ジュレ トリュフ ポルチーニ

Octopus and shrimp marinade

Yuzu jelly, truffle, porcini mushroom

前 菜 Appetizers

ガスパチョ 帆立 モッツアレラ

鱧黄金揚げ 玉葱ソース

夏鴨燻製 バルサミコ 甘長

Gazpacho, scallop, mozzarella

Fried conger eel with egg yolk, onion sauce

Smoked duck loin, balsamic vinegar, bell pepper

温 物 Warm dish

鰻のマトロート風

翡翠茄子 牛蒡フリット

Eel served matelote style, eggplant, burdock frit

石 焼 Barbecue

国産伊勢海老 活け鮑

黒毛和牛ロース 30 g

黒毛和牛フィレ 30 g

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

ほろほろ鳥とハーブの御飯

赤出汁 香の物

又は

酢橘蕎麦

Guinea fowl and herb mixed rice

Japanese pickles, miso soup

Or

Soba noodles with sudachi citrus fruits

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~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 seafood

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 soymilk 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 seafood, shrimp
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 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 soymilk 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 seafood, shrimp
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

蛸と海老のマリネ

青柚子 トリュフ ポルチーニ

Octopus and shrimp marinade, yuzu, truffle, porcini mushroom

前 菜 Appetizers

ガスパチョ 帆立 モッツアレラ

鱧黄金揚げ 玉葱ソース

夏鴨燻製 バルサミコ 甘長

Gazpacho, scallop, mozzarella

Fried conger eel with egg yolk, onion sauce

Smoked duck loin, balsamic vinegar, bell pepper

温物 Warm dish

鰻のマトロート風

翡翠茄子 牛蒡フリット

Eel served matelote style

Eggplant, burdock frit

石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 活け鮑

本日のおすすめ魚介二種

佐賀牛ロース 50 g

佐賀牛フィレ 50 g

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

ほろほろ鳥とハーブの御飯

赤出汁 香の物

又は

酢橘蕎麦

Guinea fowl and herb mixed rice, Japanese pickles, miso soup

Or

Soba noodles with sudachi citrus fruits

甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

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

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) 1,630

Children's fried set (fried shrimp, French fries, chicken nuggets, fried chicken)

お子様ご飯セット (白御飯 ふりかけ 味噌椀) 600

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

お子様うどん 600

Children's udon

コーンスープ 800

Corn soup

お子様バニラアイスクリーム 300

Children's vanilla ice cream

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		600～

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
黒毛和牛炙り寿司 (3貫) Kuroge Wagyu sushi (3piece)		4,000
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

氷菓 Frozen dessert		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