

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

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.

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.

ご注文もしくは喫食（buffet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.

The service charge is extra.
価格は消費税を含んでおります
別途サービス料を申し受けます

【12/6～12/31】
石焼会席“木立”
Stone-grilled Kaiseki “KODACHI”

先 付 Appetizers

湯葉豆腐
海老 山葵 美味汁
Dried bean curd tofu
Shrimp wasabi dashi

温 物 Simmered dish

百合根饅頭
牛ひき肉そぼろ 蟹餡掛け
Steamed bun, lily bulb
ground beef, starch sauce with crab

石 焼 Barbecue

寒鰯
松阪豚フィレ 40 g
松阪豚ロース 40 g
(土休日昼は国産牛ロース 20 g)
牛つくね
野菜三種
Yellowtail
Matsusaka pork loin
Matsusaka pork filet
(Japanese beef loin)
Homemade meatball
Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

蕪と金柑のマリネ
彩り野菜
Turnip and kumquat marina
Vegetable garnish

食 事 Rice

白御飯 御飯のお供 香の物
赤出汁
Rice with garnish
Miso soup

甘 味 Dessert

蕃瓜樹蜜煮
小倉チーズ寄せ
Candied papaya, sweet bean jam with cheese

【平 日 昼】 5,500

【土休日昼】 6,300

石焼会席“富士”

Stone-grilled Kaiseki “FUJI”

先 付 Appetizers

湯葉豆腐

海老 山葵 美味汁

Dried bean curd, tofu

Shrimp wasabi dashi

温 物 Simmered dish

百合根饅頭

牛ひき肉そぼろ 蟹餡掛け

Steamed bun, lily bulb

ground beef, starch sauce with crab

石 焼 Barbecue

勧め魚介 帆立 鳥賊

国産牛ロース 40 g (土休日夜は 60 g)

国産豚ロース 40 g

牛つくね

野菜三種

Fish of the day, scallop, squid

Japanese beef loin

Japanese pork loin

Homemade meatball

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

蕪と金柑のマリネ

彩り野菜

Turnip and kumquat marina

Vegetable garnish

食 事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish

Miso soup

甘 味 Desserts

蕃瓜樹蜜煮

小倉チーズ寄せ

本日のもの

Candied papaya, sweet bean jam with cheese

Today's dessert

【平日昼夜】 8,200

【土休日昼】 8,200

【土休日夜】 9,000

石焼会席“冬風”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUNAGI”

前 菜 Appetizers

蟹味噌豆腐

河豚煮凝り

合鴨ロース

Crab miso tofu

Jellied puffer fish

Duck loin

温 物 Simmered dish

百合根饅頭

牛ひき肉そぼろ 旬野菜

蟹餡掛け

Steamed bun, lily bulb

Ground beef, starch sauce with crab

石 焼 Barbecue

車海老 勧め魚介 帆立

国産牛フィレ 40 g

黒毛和牛ロース 40 g

野菜三種盛り

Shrimp, fish of the day, scallop

Japanese beef filet

“Kuroge-Wagyu” beef loin

Three kinds of vegetables

箸休め Small dish

蕪と金柑のマリネ

彩り野菜

Marinated turnip and kumquat

Vegetable garnish

食 事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁

Rice with garnish

Miso soup

甘 味 Desserts

蕃瓜樹蜜煮

小倉チーズ寄せ

本日のもの

Candied papaya, sweet bean jam with cheese

Today's dessert

石焼会席“冬至梅”

Stone-grilled Kaiseki “TOHJI-UME”

前 菜 Appetizers

蟹味噌豆腐甲羅盛り
河豚煮凝り 金柑蜜煮
とろ湯葉 合鴨ロース温州巻
Crab miso tofu
Jellied puffer fish
Candied kumquat
Bean curd
Duck loin rolled in citrus

小吸物 Soup

百合根摺り流し
Ground lily bulb soup

勧め肴 Sashimi

寒鰯焼きしゃぶ
彩り野菜 酢橘 胡麻だれ
Yellowtail shabu-shabu
Garnish, sudachi citrus, sesame sauce

石 焼 Barbecue

甘鯛若狭焼き
虎河豚雲丹餡添え ずわい蟹
厳選旬野菜三種
檸檬 藻塩 九条葱 田楽味噌 大根おろし 白ぼん酢ジュレ
黒毛和牛サーロイン 40 g
黒毛和牛フィレ 40 g
厳選旬野菜二種
山葵 柚子胡椒 ステーキソース
Seabream
Puffer fish with sea urchin sauce, crab
Three kinds of autumn vegetables
“Kuroge-Wagyu” filet
“Kuroge-Wagyu” sirloin
Two kinds of autumn vegetables

食 事 Rice

白御飯 御飯の御供 赤出汁
Rice with garnish, miso soup

甘 味 Desserts

苺ムース 焼き苺
バニラアイスクリーム
Strawberry mousse, baked strawberry
Vanilla ice cream

石焼会席“冬衣”

Stone-grilled Kaiseki “FUYUGOROMO”

前菜 Appetizers

- ・蟹味噌豆腐甲羅盛り いくら 蟹餡掛け
- ・虎河豚白子ぽん酢柚子釜盛り 芹 河豚煎餅

Crab miso tofu, salmon roe, starch sauce with crab

Puffer fish and milt in citron pot, parsley, puffer fish crackers

造り Sashimi

虎河豚炙り 煮凝り

浅月 梅肉 酢橘

Puffer fish with jelly

Spring onion, plum, sudachi citrus

温物 steamed dish

帆立蕪蒸し雲海見立て

銀杏 紅葉人参 公孫樹南瓜

百合根 茸 山葵餡

Steamed scallop and grated turnip

resembling the sea of clouds

Ginkgo nut, carrot, pumpkin

Lily bulb, mushroom, wasabi sauce

石焼 Barbecue

たらば蟹 鮑肝醤油添え

国産伊勢海老 厳選旬野菜三種

檸檬 藻塩 九条葱 田楽味噌

大根おろし 白ぽん酢ジュレ

松阪牛ロース 40 g

黒毛和牛フィレ 40 g

厳選旬野菜二種

山葵 柚子胡椒 ステーキソース

King crab, abalone with liver soy sauce, spiny lobster

Three kinds of autumn vegetables

Matsusaka “Kuroge-Wagyu” beef loin

“Kuroge-Wagyu” beef filet

Two kinds of autumn vegetables

食事 Rice

虎河豚御飯 香の物 伊勢海老赤出汁

Steamed puffer fish rice, pickles, spiny lobster miso soup

甘味 Desserts

湯葉のクレームブリュレ

バニラアイスクリームと焼き苺添え

Bean curd creme brulee,

Vanilla ice cream with baked strawberry

18,000

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.

前 菜 Appetizers

虎河豚白子ぼん酢柚子釜盛り 芹 河豚煎餅

金柑蜜煮 合鴨温州巻き 河豚煮凝り

Puffer fish and milt in citron pot, parsley, puffer fish crackers

Candied kumquat, duck loin rolled in citrus, puffer fish jelly

造 り Sashimi

虎河豚てっさ 本鮪 妻一式

Puffer fish, tuna, garnish

温 物 Simmered dish

米茄子の鴨炊き 鱧鰭姿煮

九条葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, shark fin

Scallion, dried fish flakes, chili thread

石 焼 Barbecue

たらば蟹

活け国産伊勢海老

国産鮑肝醤油添え 天然鯛

松阪牛ロース 佐賀牛ロース

佐賀牛シャトーブリアン

野菜三種

King crab, spiny lobster

Abalone with liver soy sauce, wild sea bream

Matsusaka “Kuroge-Wagyu” beef loin

Saga “Kuroge-Wagyu” beef loin

Saga “Kuroge-Wagyu” beef chateaubriand

Three kinds of vegetables

食 事 Rice

握り寿司 5 貫 伊勢海老赤出汁

5 kinds of assorted sushi, spiny lobster miso soup

甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

33,000

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.

前 菜 Appetizers

- ・ 蟹味噌豆腐甲羅盛り いくら 蟹餡掛け
 - ・ 虎河豚白子ぽん酢柚子釜盛り 芹 河豚煎餅
- Crab miso tofu, salmon roe, starch sauce with crab
Puffer fish and milt in citron pot, parsley, puffer fish crackers

小吸物 Soup

百合根摺り流し
Ground lily bulb soup

造 り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式
Two kinds of sashimi

材 料 Chagama

国産伊勢海老 鯛姿盛り

帆立東寺揚げ

黒毛和牛フィレ変わり揚げ 40g

黒毛和牛野菜巻き 椎茸の肉詰め

野菜三種

Japanese lobster, sea bream, tofu skin-wrapped scallop

“Kuroge-Wagyu” beef filet

“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 赤出汁

又は 本日の冷やし麺

Rice with garnish and miso soup or today's noodles

甘 味 Desserts

本日のアイスクリーム

椿山莊饅頭 水菓子

Ice cream, Chinzanso bean-jam bun and fruit

18,000

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 Fried Potato 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 Rice Seasoning Miso Soup

アイスクリーム

Ice Cream

3,600

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 Fried Potato 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 Rice seasoning Miso soup

アイスクリーム 果物

Ice Cream Fruit

5,100

	MEAT	20g	40g
松阪牛ロース Matsusaka “Kuroge-Wagyu” beef loin		2,400	4,800
佐賀牛フィレ Saga “Kuroge-Wagyu” beef filet			6,600
黒毛和牛サーロイン “Kuroge-Wagyu” beef loin		1,320	2,640
黒毛和牛フィレ “Kuroge-Wagyu” beef filet			3,300
国産牛ロース Japanese beef loin		990	1,980
国産牛フィレ Japanese beef filet			2,420
松阪豚ロース Matsusaka pork loin			800

SEAFOOD and VEGETABLE

国産伊勢海老 一尾 Japanese lobster		時価(4,500~)
ずわい蟹 一本 Queen crab 1leg		1,540
車海老 一尾 Prawn 1 piece		1,100
帆立貝 一切 Scallop 1 piece		880
烏賊 一切 Squid 1 piece		770
鮑 Abalone	約 100g	3,300
寒鰯 Yellowtail	40g	800
尼鯛 Seabream	40g	900
虎河豚 一切 Whitefish 1cut	20g	1,250
野菜各種 Choice of vegetables		250~

A la Carte

造り三種盛り Three kinds of sashimi	2,650
野菜サラダ Seasonal salad	600
海鮮サラダ Seafood salad	1,650
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 misosoup)	1,200
黒毛和牛ガーリックライス Fried garlic rice with “Kuroge-Wagyu” beef	1,500
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared “Kuroge-Wagyu” beef sushi 3pc	2,750

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 plate(Fried Shrimp, fried potato, 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 condiment, 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 Ice cream	500
果物 Seasonal fruit	1,000~
デザート盛り合わせ Assorted desserts plate	1,650
湯葉のクレームブリュレ バニラアイスクリーム 焼き苺添え Bean card cream brulee, Vanilla ice cream, baked strawberry	2,500
