

# 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

蓬豆腐

美味出汁ジュレ いくら 山葵

Mugwort tofu, salmon roe, wasabi

## 温物 Simmered dish

牛筋煮込み

新じゃが芋 新玉葱

Simmered beef tendon, potato, onion

## 石焼 Barbecue

勧め魚介

豚つくね

国産豚ロース 40g

国産牛ロース 40g (60g)

野菜三種盛り

Seafood of the day

Pork meatball

Japanese pork loin 40g

Japanese beef loin 40g (60g)

Three kinds of vegetables

## 箸休め Small dish

水雲琥珀寄せ

蛸炙り 酢味噌

Jellied mozuku seaweed, octopus, vinegared miso

## 食事 Rice

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

( )内が土休日

【平日昼】 6,000

【土休日昼】 6,900

# 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

蓬豆腐

美味出汁ジュレ いくら 山葵

Mugwort tofu, salmon roe, wasabi

## 温物 Simmered dish

牛筋煮込み

新じゃが芋 新玉葱

Simmered beef tendon, potato, onion

## 石焼 Barbecue

勧め魚介 烏賊

豚とろ 30g

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

Pork jowl 30g

Japanese pork loin 40g

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 箸休め Small dish

水雲琥珀寄せ

蛸炙り 酢味噌

Jellied mozuku seaweed, octopus, vinegared miso

## 食事 Rice

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

# 石焼会席 “木蓮”

Stone-grilled Kaiseki “MOKUREN”

## 先 付 Starter

蓬豆腐

美味出汁ジュレ いくら 山葵

Mugwort tofu, salmon roe, wasabi

## 前 菜 Appetizers

本日の三種盛り

Today's appetizers

## 温 物 Simmered dish

牛筋煮込み

新じゃが芋 新玉葱

Simmered beef tendon, potato, onion

## 石 焼 Barbecue

勧め魚介 カウアイ海老

国産牛つくね 30g

国産牛フィレ 30g

国産牛ロース 40g

野菜三種盛り

Seafood of the day, Kauai shrimp

Japanese beef meatball 30g

Japanese beef fillet 30g

Japanese beef loin 40g

Three kinds of vegetables

## 箸休め Small dish

水雲琥珀寄せ

蛸炙り 酢味噌

Jellied mozuku seaweed, octopus, vinegared miso

## 食 事 Rice

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

石焼会席 “青若菜”  
Stone-grilled Kaiseki “AOWAKANA”

先 付 Starter

抹茶豆腐 海老

いくら 山葵

Matcha tofu, shrimp, salmon roe, wasabi

前 菜 Appetizers

姫栄螺木の芽味噌

螢烏賊沖漬け 菖蒲茄子

水雲酢 楓冬瓜

Turban shell with Japanese sansho pepper leaf miso  
Okizuke firefly squid, eggplant, vinegared mozuku seaweed, winter melon

勧め肴 Simmered dish

黒毛和牛緑茶煮

長芋白煮 スナップエンドウ 酢味噌

Simmered Kuroge Wagyu beef with green tea

Yam, snap peas, vinegared miso

石 焼 Barbecue

太刀魚 帆立

黒毛和牛ロース 30g

黒毛和牛フィレ 30g

野菜三種盛り

Cutlassfish, scallop

Kuroge Wagyu beef loin 30g

Kuroge Wagyu beef fillet 30g

Three kinds of vegetables

食 事 Rice or Soba

白御飯 香の物 赤出汁

または

茶そば

Rice, Japanese pickles, miso soup or Green tea-flavored soba

甘 味 Desserts

～七〇周年復刻メニュー～

グレープフルーツ水晶羹

さくらんぼ

Grapefruit jelly, cherry

14,900

# 石焼会席“朧月”

Stone-grilled Kaiseki “OBORODUKI”

## 前 菜 Appetizers

抹茶豆腐 姫栄螺木の芽味噌  
稚鮎玉露揚げ 螢烏賊沖漬け  
蓮芋酢味噌掛け

Matcha tofu, turban shell with Japanese sansho pepper leaf miso  
Fried sweetfish, Okizuke firefly squid, taro stem with vinegared miso

## 勧め肴 Small dish

鯛昆布メ 白竜髭菜  
緑茶酢ジュレ掛け

Sea bream, white asparagus, green tea-flavored vinegared jelly

## 温 物 Steamed dish

佐賀牛蒸ししゃぶ  
新玉葱 新じゃが芋  
葱 柚子胡椒 新緑ソース

Saga Kuroge Wagyu roast beef  
Onion, potato, leek, yuzu citrus chili paste, scallion and green Shiso leaf 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 or Soba

浅利御飯 香の物 伊勢海老赤出汁  
または

茶そば 伊勢海老赤出汁

Rice mixed with clam, pickles, spiny lobster miso soup

Or

Green tea-flavored soba, spiny lobster miso soup

## 甘 味 Desserts

～七〇周年復刻メニュー～  
グレープフルーツ水晶羹  
さくらんぼ シャーベット  
Grapefruit jelly, cherry, sherbet

19,200

# 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

抹茶豆腐 姫栄螺木の芽味噌

稚鮎玉露揚げ 蛍烏賊沖漬け

蓮芋酢味噌掛け

Matcha tofu, turban shell with Japanese sansho pepper leaf miso  
Fried sweetfish, Okizuke firefly squid, taro stem with vinegared miso

## 勧め肴 Small dish

鯛昆布メ 白竜髭菜

緑茶酢ジュレ掛け

Sea bream, white asparagus, green tea-flavored vinegared jelly

## 造 り Sashimi

本鮪 鮮魚二種 妻一式

Tuna, two kinds of sashimi

## 温 物 Simmered dish

米茄子の鴨炊き 鱻鰭姿煮 九条葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered eggplant in broth, shark fin, scallion, dried fish flakes, chili pepper threads

## 石 焼 Barbecue

国産活け伊勢海老 国産鮑 天然鯛

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 or Soba

浅利御飯 香の物 伊勢海老赤出汁 または 茶そば 伊勢海老赤出汁

Rice mixed with clam, pickles, spiny lobster miso soup

Or

Green tea-flavored soba, spiny lobster miso soup

## 甘 味 Desserts

盛り合わせ

Assorted desserts

35,300

# 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

抹茶豆腐 姫栄螺木の芽味噌  
稚鮎玉露揚げ 蛍烏賊沖漬け  
蓮芋酢味噌掛け

Matcha tofu, turban shell with Japanese sansho pepper leaf miso  
Fried sweetfish, Okizuke firefly squid, taro stem with vinegared miso

## 勧め肴 Small dish

鯛昆布メ 白竜髭菜  
緑茶酢ジュレ掛け

Sea bream, white asparagus, green tea-flavored vinegared jelly

## 温 物 Steamed dish

佐賀牛蒸ししゃぶ  
新玉葱 新じゃが芋  
葱 柚子胡椒 新緑ソース

Saga Kuroge Wagyu roast beef  
Onion, potato, leek, yuzu citrus chili paste, scallion and green Shiso leaf sauce

## 造 り Sashimi

本日の二種盛り 妻一式  
Two kinds of sashimi

## 材 料 Chagama

鯛姿盛り  
国産伊勢海老 鯛 帆立東寺揚げ  
黒毛和牛フィレ肉変わり揚げ  
黒毛和牛野菜巻き 椎茸の肉詰め  
野菜三種

Japanese spiny lobster, seabream, tofu skin-wrapped scallop  
Kuroge Wagyu beef fillet  
Kuroge Wagyu beef-rolled vegetables, shiitake mushroom stuffed with meat  
Three kinds of vegetables

## 食 事 Rice

白御飯 香の物 赤出汁  
Rice and miso soup, pickles

## 甘 味 Desserts

ホテル椿山荘東京饅頭  
本日のアイスクリーム 水菓子  
Hotel Chinzanso Tokyo bean-jam bun, ice cream, and fruit

19,200



# 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, French fries, 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, furikake condiments, miso soup

アイスクリーム

Ice cream

3,800

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, French fries, 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, furikake condiments, miso soup

アイスクリーム 果物

Ice cream, fruit

5,400

## MEAT

	20g	40g
佐賀牛フィレ Saga Kuroge Wagyu beef fillet		7,550
黒毛和牛サーロイン Kuroge Wagyu beef loin	2,040	4,070
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
豚とろ Pork jowl		530
豚つくね Pork meatball		(30g) 660

## 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		1,520
カウアイ海老 一尾 Kauai 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
本鮪のお造り Tuna (sashimi)		4,950
ホテル椿山荘東京名物 米茄子の鳴炊き Simmered eggplant in broth		1,450
佐賀牛蒸ししゃぶ 新緑ソース Saga Kuroge Wagyu roast beef with leek and green Shiso leaf sauce		6,750
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 miso soup)		1,200
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
黒毛和牛炙り寿司 (三貫) Seared Kuroge Wagyu beef sushi 3 pieces		3,400
浅利御飯 Rice mixed with bamboo sprouts	コース食事変更	1,300 900
茶蕎麦 Green tea flavored soba	コース食事変更	1,100 700

## 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 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) 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		500
果物 Seasonal fruit		1,000~
デザート盛り合わせ Assorted dessert plate		1,650