

【Lunch】

和食
清水

期間：2026 年 7 月 9 日（木）～ 2026 年 9 月 16 日（水）

9th Jul. 2026 – 16th Sep. 2026

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13％）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

*The price includes the consumption tax, and subject to 13% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

ご予約／Reservation

TEL : 03-3447-1139

受付時間 Operating hours

10:00A.M. ～ 6:00P.M.



写真はイメージです

懐石みやび

Japanese Full-Course MIYABI

¥9,500

Seibu Prince Global Rewards Member **¥8,500**

(割引対象外)

前 菜

枝豆腐 豆腐 キャビア マイクロトマト 生姜 美味餡
順菜 オクラ 梅肉 吸酢
白瓜 茗荷子 鯛塩辛 酢橘

お 造 り

海の幸盛り合わせ 妻野菜一式 山葵

焼 物

鰯利休焼き アスパラオイル焼き 酢取り茗荷

揚 物

帆立真丈磯辺揚げ 鮎 蓮根 パプリカ
赤卸し 煎り出汁

煮 物

冷製
冬瓜 茄子 里芋 蛸柔らか煮 青味 銀餡

進 肴

鰻皮ざく 胡瓜 針生姜

食 事

白御飯 浅蜷佃煮 もみ海苔 香の物 留椀

デザート

果物 甘味

Assorted Appetizer / Assorted Sashimi / Grilled Flounder Coated with Sesame /
Fried Scallop Dumplings Coated with Nori Seaweed /
Chilled Simmered Vegetables / Vinegared Pike Conger Skin and Cucumbers /
Steamed Rice with Clams in Soy-Based Sauce / Miso Soup / Fruits and Dessert
+500 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

握り寿司コース

Sushi Course

¥8,000

先 附	本日の小鉢
お 造 り	お造り盛り合わせ 妻野菜一式 山葵
焼 物	焼き魚 あしらえ
温 物	茶碗蒸し
寿 司	八種盛り合わせ 味噌碗
デザート	甘味

Small Appetizer / Assorted Sashimi / Grilled Fish / Steamed Egg Custard /
Sushi (8pieces) / Miso Soup / Small Dessert

+500 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。
Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 500 yen.



写真はイメージです

葵 御膳

AOI Set

¥5,000

Seibu Prince Global Rewards Member ¥4,000

(割引対象外)

先 附 枝豆腐 キャビア マイクロトマト 生姜 美味餡
白瓜 茗荷子 鯛塩辛 酢橘

お 造 り 二種盛り合わせ 妻野菜一式 山葵

焼 物 鰯幽庵焼き 酢取り茗荷
枝豆塩茹で

揚 物 鱈梅肉 オクラ 舞茸 ブッキーニ パプリカ
塩 レモン

煮 物 冷製 野菜炊き合わせ

食 事 白御飯 浅蛸佃煮 もみ海苔 香の物 留椀

デザート 甘味

Assorted Appetizer / 2 Kinds of Sashimi / Grilled Flounder /
Whiting and Vegetable Tempura / Chilled Simmered Vegetables /
Steamed Rice with Soy-Braised Asari Clams / Dessert

+750 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

鰻重 御膳

Grilled Eel Set

¥8,500

小鉢	小鉢三種
食事	鰻重 香の物 肝吸い
デザート	甘味

3 Kinds of Small Appetizer

Grilled Eel with Rice / Eel's Liver Soup / Small Dessert



写真はイメージです

寿司御膳 藤

Sushi Set FUJI

¥4,300

小鉢	青菜のお浸し 茶碗蒸し
寿司	握り寿司 十貫 盛り合わせ
デザート	巻物一本 味噌椀
	甘味

2 Kinds of Small Appetizer / Steamed Egg Custard /

Sushi(10pieces) / Sushi Roll / Miso Soup / Small Dessert

＋750 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

和牛リブローズ御膳

Wagyu Beef Steak Set

¥4,500

小鉢	小鉢 サラダ
焼物	和牛リブローズ網焼き 焼き野菜
食事	白飯 香の物 味噌椀
デザート	甘味

Small Appetizer and Salad / Grilled Beef and Vegetable /
Steamed Rice / Miso Soup / Small Dessert



写真はイメージです

天ぷら刺身御膳

Tempura and Sashimi Set

¥4,300

小鉢	小鉢三種
お造り	お造り三種 盛り合わせ
天ぷら	海老 魚介 野菜
食事	白飯 香の物 味噌椀
デザート	甘味

3 Kinds of Small Appetizer / 3 Kinds of Sashimi / Assorted Tempura /
Steamed Rice / Pickles / Miso Soup / Small Dessert

+500 円で白飯を浅蜆佃煮ご飯に変更できます。

Change the Rice to Rice with Soy-Braised Asari Clams for 500 yen.

+750 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。

Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

そば御膳 天ぷら添え

Tempura and Soba Noodle Set

¥3,000

小 鉢	小鉢三種
食 事	せいろ蕎麦 天ぷら盛り合わせ
デザート	甘味

3 Kinds of Small Appetizer / Soba Noodle, Assorted Tempura / Small Dessert

+750 円でデザートを抹茶クリームぜんざいに変更できます。
Change the Dessert to Green tea Ice cream and Red bean soup for 750 yen.



写真はイメージです

お子さま膳 ひまわり

Kids Menu "Sunflower"

¥2,900

プレート盛り	海老フライ チキンナゲット ポテトフライ ハンバーグ 和風ソース ケチャップ タルタルソース
温物	茶碗蒸し
冷菜	ポテトサラダ サニーレタス プチトマト
食事	冷製うどん たわらご飯 (たわらご飯を別途+1400 円にて握り寿司 3 貫へ変更承ります)
デザート	アイスクリーム フルーツ
ドリンク	オレンジジュース または アップルジュース

*ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます

Kids Plate	Deep Fried Shrimp, Chicken Nugget, French Fries, Hamburg Steak, Japanese Style Sauce, Ketchup, Tartar Sauce, Steamed Egg Custard, Potato Salad, Lettuce, Tomato
Main Dish	UDON, Rice Ball
Dessert	Ice Cream / Fruits
Drink	Orange Juice or Apple Juice

*Orders are limited to elementary school students and younger.