

【Dinner】

和食
清水

期間：2026 年 9 月 17 日（木）～ 2026 年 11 月 25 日（水）

17th Sep. 2026 – 25th Nov. 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.

秋の味覚懐石

Limited Gastronomy -Autumn-

2026 年 9 月 17 日 (木) ~10 月 31 日 (土)



Japanese Full-Course taste of Autumn

¥18,500

Seibu Prince Global Rewards Member ¥16,500

(3 日前 6:00P.M.までの事前予約制)

Advance Reservation Required by 6:00 P.M. Three Days in Advance

旬	菜	菊花と松茸のお浸し 南瓜豆腐 車海老 山葵 セルフィーユ 美味餡 焼き茄子 舞茸 トマト 青葱 胡麻ソース 子持ち鮎甘露煮 翡翠銀杏 零余子唐揚げ
御	椀	土瓶蒸し 松茸 鱧 車海老 銀杏 三つ葉 酢橘
向	附	海の幸盛り合わせ 芽物一式
焼	物	金目鯛朴葉焼き 焼き目栗 紅葉麩 和牛ロース 南瓜 朴葉味噌
温	物	秋鮭かぶら蒸し 占地 銀杏 人参 木耳 いくら 菊花餡 山葵
進	肴	秋刀魚南蛮漬け 焼き霜帆立 酢取り茗荷 蓮根
食	事	松茸御飯 香の物 留椀
甘	味	果物 甘味盛り合わせ

Assorted Appetizer / Traditional Japanese Teapot Soup with Mushroom / Assorted Sashimi
Grilled Splendid Alfonsino / Steamed Salmon with Grated Turnip /
Marinated Pacific Saury in Sweet Vinegar /
Matsutake Mushroom Rice / Japanese Pickles / Miso Soup / Fruits and Dessert

アラカルト

A La Carte

2026年9月17日(木) ~ 10月31日(土)



焼き松茸

¥5,000

Grilled Matsutake Mushrooms



松茸天婦羅

¥4,500

Matsutake Mushrooms Tempura



土瓶蒸し

¥3,500

Dobin-mushi, Japanese Style Steamed Dish

Matsutake and seasonal ingredients are steamed with Dashi Broth in a teapot.

ご提供までにお時間をいただく場合がございます。予めご了承ください。
Please note that it will take some time to provide the service.



写真はイメージです

懐石 清水

Japanese Full-Course SHIMIZU

¥16,000

Seibu Prince Global Rewards Member **¥14,000**

5:00P.M.～8:30P.M. (ラストオーダー) (割引対象外)

前 菜	菊花浸し 糸賀喜 南瓜豆腐 車海老 山葵 セルフィーユ 美味餡 子持ち鮎甘露煮 無花果 和牛生ハム 胡麻ソース 枸杞の実 翡翠銀杏
御 椀	石狩仕立て 鮭 白菜 大根 人参 占地 青梗菜 黄柚子
向 附	海の幸盛り合わせ 芽物一式
焼 物	鰯朴葉焼き エリンギ茸 アスパラ 焼き目栗 紅葉麩 朴葉味噌
合 肴	甘鯛松笠揚げ 煎り唐墨 大黒占地 赤万願寺 岩塩 酢橘
煮 物	蕪 車海老 茄子 海老芋 青味 菊花餡
食 事	栗御飯 香の物 留椀
デザート	果物 甘味

Assorted Appetizer / Salmon in Ishikari-style Miso Soup / Assorted Sashimi /
Grilled Yellowtail / Deep-Fried Tilefish with Crispy Scales /
Simmered Vegetables and Prawn /
Chestnut Rice / Japanese Pickles / 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

懐石 愉楽

Japanese Full-Course YURAKU

¥13,000

Seibu Prince Global Rewards Member

ご宿泊のお客さま ご優待料金 **¥11,000**

Guests staying at our hotel: Preferential Rates

5:00P.M.～8:30P.M. (ラストオーダー) (割引対象外)

前 菜	菊花浸し 糸賀喜 南瓜豆腐 山葵 美味餡 焼き茄子胡麻餡掛け
向 附	二種盛り合わせ 芽物一式
揚 物	天婦羅 おろし レモン 塩 天出汁
温 物	茶碗蒸し 鰻鰯餡
焼 物	焼き鳥二種 焼き野菜
食 事	握り寿司盛り合わせ 留椀
デザート	果物 甘味

Assorted Appetizer / 2 Kinds of Sashimi / Assorted Tempura /
Steamed Egg Custard / 2 Kinds of Grilled Chicken / Assorted Sushi / 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

寿司コース 牙

Sushi Course SAE

¥15,000

Seibu Prince Global Rewards Member **¥13,500**

5:00P.M.～8:30P.M. (ラストオーダー) (割引対象外)

先 附	小鉢三種
造 り	お造り盛り合わせ 妻野菜一式 山葵
焼 物	和牛ロース網焼き おろしぼん酢
煮 物	野菜炊き合わせ
酢 の 物	本日の酢の物
寿 司	握り寿司八貫盛り合わせ 味噌椀
デザート	果物 甘味

3 Kinds of Small Appetizer / Assorted Sashimi / Grilled Beef /
Simmered Vegetables / Vinegared Dish /
Sushi (8pieces) / 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

寿司コース 秋麗

Sushi Course SHUUREI

¥11,000

5:00P.M.～8:30P.M. (ラストオーダー)

先 附 柿白和え 青菜浸し クリームチーズ酒盗和え

造 り 三種盛り合わせ 妻野菜一式 山葵

焼 物 本日の焼き魚 あしらえ 酢取り茗荷

煮 物 野菜炊き合わせ

酢 の 物 秋刀魚の南蛮漬け

寿 司 六種盛り合わせ 味噌椀

デザート 甘味

3 Kinds of Small Appetizer / 3 Kinds of Sashimi / Grilled Fish /
Simmered Vegetables / Marinated Pacific Saury in Sweet Vinegar /
Sushi (6pieces) / 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

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

握り寿司 御膳

Sushi Set

¥5,800

先付	小鉢二種
寿司	握り寿司 八貫 盛り合わせ
	巻物一本 味噌椀
デザート	甘味

2 Kinds of Small Appetizer / Sushi (8pieces) / 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

¥5,800

小鉢	小鉢三種	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	

3 Kinds of 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

¥5,800

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 / Miso Soup / Small Dessert

+500 円で白飯を鮭 鱒子醤油漬けご飯に変更できます。

Change the Salmon and Marinated Trout Roe Rice 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

焼き鳥カウンターコース

YAKITORI Course

¥8,000

Seibu Prince Global Rewards Member **¥7,200**

5:00P.M.～8:30P.M. (ラストオーダー) (割引対象外)

先	附	小鉢三種
焼	き	鳥
		大山鶏 もも
		大山鶏 せせり
		大山鶏 皮
		大山鶏 笹身明太子
サ	ラ	ダ
		和牛生ハムサラダ
串	焼	き
		和牛串焼き
		野菜串焼き 二種
食	事	
		軍鶏親子丼 軍鶏スープ 香の物
デザート		果物 甘味

Appetizer / 4 Kinds of Grilled Chicken / Salad

Grilled Beef and 2 Kinds of Vegetable

Chicken and Egg Rice Bowl / Chicken 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

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

*Orders are limited to elementary school students and younger.

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