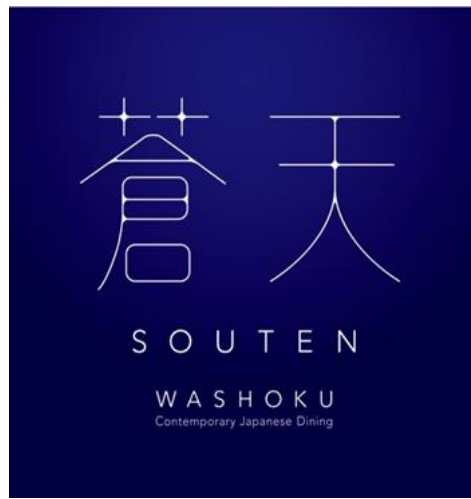




DINING DINNER

食物アレルギー対応ポリシー

当施設で提供する飲食物の食物アレルギー対応につきましては、

8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. 調理施設では様々な飲食物を取り扱うため、使用原材料に含まれないアレルゲンが混入する場合がございます。
2. 当施設で提供する飲食物のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。尚、食品表示法に則り、提供する酒類についてはご案内の対象外としております。
3. 当施設で対応が困難と判断した場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部の店舗では食物アレルギー対応を行っておりません。

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。

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（15%）を加算させていただきます。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Food Allergy Policy

We can accommodate eight allergens in the food

and beverages we serve: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

If you require an accommodation for any of these, please let us know in advance.

In the interest of your safety, please note that we are unable to accommodate allergens beyond these eight.

Please read points 1-4 below and use your own judgment when dining with us.

1. Our kitchens handle a wide range of food and beverages, so allergens not listed among a dish's ingredients may be present in trace amounts.
2. Allergen information is based on the ingredients we use and on the food labeling provided by our manufacturers and suppliers. In accordance with Japan's Food Labeling Act, alcoholic beverages are not covered by this information.
3. If we are unable to accommodate your request safely, we may have to decline service.
4. Some of our restaurants do not offer food allergy accommodations.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

Member price cannot be combined with various discounts.



Soara Kaiseki [蒼煌KAISEKI]

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥30,000

会員料金 MEMBER Price ¥28,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

White sesame tofu Kujo green onion Ark shell Konjac

"Jibu-ni" style simmered duck

Eggplant Hon-shimeji mushroom "Budo Sansho" pepper

Japanese geoduck & mizuna greens with chrysanthemum dashi

前菜

白和え 九条葱 赤貝 蒟蒻

鴨治部煮

青茄子 大黒しめじ ぶどう山椒

本ミル貝と水菜菊花浸し

Steamed Dish

Matsutake mushroom in dashi broth

Matsutake mushroom Shrimp White fish

Ginkgo nuts Mitsuba leaf Sudachi citrus

温物

松茸土瓶蒸し

松茸 海老 白身魚

銀杏 結び三葉 酢立

Sashimi

Scorpionfish & 2 kinds of sashimi

Assorted garnishes Wasabi soy sauce Plum soy sauce

造り

カサゴと二種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

"Kinme-dai" red bream simmered in asari clam broth

Turnip Baby bok choy Olive Myoga ginger

煮物

金目鯛浅利スープ煮

蕪 ミニ青梗菜 オリーブ 織茗荷

Main Dish

Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables

Polynesian sauce Salt

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜

ポリネシアンソース 塩

Tempura

Spiny lobster Maitake mushroom Dipping dashi sauce

天麩羅

伊勢海老 舞茸 天出汁

Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

寿司

寿司四貫盛り合わせ 味噌汁

Dessert

"Anmitsu" agar jelly with assorted fruits

"Warabi mochi" Marron jelly Brown sugar

デザート

フルーツあんみつ

わらび餅 マロンゼリー 黒蜜



Souten Kaiseki [蒼天 KAISEKI]

料金 Price ¥22,500

会員料金 MEMBER Price ¥21,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

White sesame tofu Kujo green onion Ark shell Konjac

Hon-shimeji mushroom & mizuna greens with chrysanthemum dashi

Consomme jelly Grilled eggplant espuma

Lotus root Cauliflower Lily root Crab meat

Steamed Dish

Matsutake mushroom in dashi broth

Matsutake mushroom Shrimp White fish

Ginkgo nuts Mitsuha leaf Sudachi citrus

Sashimi

Plum sea bream & 2 kinds of sashimi

Assorted garnishes Wasabi soy sauce Plum soy sauce

Simmered Dish

"Kinme-dai" red bream simmered in asari clam broth

Turnip Baby bok choy Olive Myoga ginger

Main

Japanese beef sirloin steak Grilled vegetables

Polynesian sauce Salt

Grilled cutlassfish with chestnut and "shutō" cream sauce

Tempura

Conger eel Maitake mushroom Dipping dashi sauce

Sushi

3 pieces of sushi Miso soup

Dessert

"Anmitsu" agar jelly with assorted fruits

"Warabi mochi" Marron jelly Brown sugar

前菜

白和え 九条葱 赤貝 蒟蒻

大黒しめじと水菜菊花浸し

コンソメゼリー寄せ 焼茄子エスプーマ

蓮根 カリフラワー 百合根 蟹身

温物

松茸土瓶蒸し

松茸 海老 白身魚

銀杏 結び三葉 酢立

造り

梅真鯛と二種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

煮物

金目鯛浅利スープ煮

蕪 ミニ青梗菜 オリーブ 織茗荷

焼物

和牛ロースステーキ 焼野菜

ポリネシアンソース 塩

太刀魚の栗酒盗クリーム焼き

天婦羅

穴子 舞茸 天出汁

寿司

寿司三貫 味噌汁

デザート

フルーツあんみつ

わらび餅 マロンゼリー 黒蜜



Kishu Kaiseki [紀州 KAISEKI]

料金 Price ¥18,000

会員料金 MEMBER Price ¥16,800

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

前菜

Avocado & "Kishu" whitebait tartar gratin with "Kishu" plum flavor
Potato Bacon

アボカドと紀州しらすの紀州梅タルタルグラタン
じゃが芋 ベーコン

Hon-shimeji mushroom & mizuna greens with chrysanthemum dashi

大黒しめじと水菜菊花浸し

Soup Dish

温物

Grilled tilefish wrapped in soy milk skin
Mushroom Mitsuba leaf Myoga ginger Ginkgo nuts Green onion Yuzu citrus

焼目甘鯛湯葉包み
あわび茸 三葉 茗荷 銀杏 織葱 柚子

Sashimi

造り

"Ume sea bream" & 2 kinds of sashimi
Assorted garnishes Wasabi soy sauce "Kishu" plum soy sauce

梅真鯛と二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵醤油 紀州梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

"Jibu-ni" style simmered "kishu" duck
Eggplant Turnip Baby bok choy "Budo Sansho" pepper

紀州鴨治部煮
青茄子 蕪 ミニ青梗菜 ぶどう山椒

Main

焼物

"Hōba-yaki" grilled beef
"Kumano" beef Chestnuts Shitake mushroom Oyster mushroom
Sweet potato Green chill "Kinzanji" miso sauce Wheat gluten

朴葉焼き
熊野牛 栗 椎茸 エリンギ
公孫樹丸十 青唐 金山時味噌ソース 紅葉麩

Meal

食事

Matsutake mushroom cooked rice
Flaked salmon Mitsuba leaf Sudachi citrus
Japanese pickles Miso soup

松茸御飯
ほぐし鮭 三葉 酢立
香の物 味噌汁

Dessert

デザート

"Anmitsu" agar jelly with assorted fruits
"Warabi mochi" Marron jelly Brown sugar

フルーツあんみつ
わらび餅 マロンゼリー 黒蜜



Sumire Kaiseki [純澤 KAISEKI]

料金 Price ¥14,000

会員料金 MEMBER Price ¥13,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

前菜

"Bettara duke" pickled daikon with soy milk espuma
Salmon roe Shiso leaf Myoga ginger

べったら漬けと豆乳エスプーマ
いくら 大葉 茗荷

Sea bream marinated with mikan orange
Arugula Red onion Paprika

鯛みかんマリネ
ルッコラ 紫玉葱 パプリカ

Simmered duck breast
Green onion Hon-shimeji mushroom Olive Sansho pepper miso

鴨ロース煮
織葱 大黒しめじ オリーブ 山椒味噌

Soup Dish

温物

Mushroom potage
Fried maitake mushroom Ginkgo nuts

シャンピニオンポタージュ
揚げ舞茸 餅銀杏

Sashimi

造り

3 kinds of sashimi
Assorted garnishes Wasabi soy sauce Plum soy sauce

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵醤油 梅肉醤油

Simmered Dish

煮物

Yam dumpling with rice crackers Crab chrysanthemum sauce

里芋万十おかき揚げ 蟹菊花あん

Main

焼物

Japanese beef steak Grilled vegetables
Polynesian sauce Salt

和牛ステーキ 焼野菜
ポリネシアンソース 塩

Meal

食事

Matsutake mushroom cooked rice
Flaked salmon Mitsuba leaf Sudachi citrus
Japanese pickles Miso soup

松茸御飯
ほぐし鮭 三葉 酢立
香の物 味噌汁

※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

デザート

"Wasambon" mousse Simmered chestnuts with syrup Assorted fruits

和三盆のムース 栗蜜煮 添え果実



Appetizer [前菜]

本日の前菜2種 2 small appetizers of the day	¥1,800
本日の前菜3種 3 small appetizers of the day	¥2,400
蟹と青菜のお浸し Blanched crab and greens	¥1,400

A la carte [一品料理]

造り5種盛り合わせ Assorted sashimi (5 types)	¥7,200
揚げ銀杏 Fried ginkgo nuts	¥3,100
タラバ蟹と野菜のサラダ King crab and vegetables salad	¥4,000
お新香盛り合わせ Assorted pickles	¥2,400
本日のお吸い物 Today's japanese clear soup	¥2,000

イクラ柚香茶碗蒸し
Salmon roe "Chawan-mushi"
(Steamed egg custard) with yuzu flavor



¥3,000

鮪山掛け
Tuna with grated yam ¥2,800

- 天婦羅盛り合わせ (海老3本・白身魚・野菜4種) ¥5,000
Assorted Tempura (3 Shrimp・White fish・4 Vegetables)
- (海老2本・白身魚・野菜2種) スモールポーション ¥3,600
(2 Shrimp・White fish・2 Vegetables) Small portion

野菜の天ぷら五種盛り合わせ
5 kinds of vegetables Tempura ¥3,600



Fish Dish [魚料理]

銀鱈の煮付け

Sweet soy-sauce simmered black-cod



¥3,800

鰯柚庵焼

Grilled flounder with yuzu flavor

¥3,300

Meat Dish [肉料理]

■ 豚フィレとんかつ

Pork fillet TONKATSU

¥4,000

スモールポーション

Small portion

¥2,800

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

¥3,000

■ 肉豆腐

Simmered meat and tofu

¥3,600

スモールポーション

Small portion

¥2,500

■ 鶏塩こうじ漬け焼

Grilled chicken with salt koji

¥3,000

スモールポーション

Small portion

¥2,100

※ご提供までにお時間を頂戴しております

※Please allow time for delivery



Meal [食事]

冷製うどん Cold udon		¥2,200
温製うどん Hot udon		¥2,400
蟹玉子ぞうすい Crab & egg rice congee		¥2,400
食事セット (白飯・味噌汁・つけ物) Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)		¥1,500
■ ちらし寿司 (味噌汁) Chirashi sushi bowl (Miso soup)		¥7,300
	スモールポーション Small portion	¥5,200
寿司十貫 (味噌汁) Nigiri sushi 10 pieces (Miso soup)		¥12,000
■ カツ丼 (味噌汁・つけ物) TONKATSU rice bowl (Miso soup ・ Japanese pickles)		¥4,500
	スモールポーション Small portion	¥3,100

Dessert [デザート]

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥3,060
スイーツプレート Sweets plate	¥2,600
氷菓子 Ice cream / Sherbet (2 scoops)	¥800
和三盆ムース "Wasambon" mousse	¥1,200
マスクメロン (1/6) Melon	¥2,800
フルーツあんみつ "Anmitsu" agar jelly with assorted fruits	¥1,800



Sushi A la carte [寿司 アラカルト]

大とろ
Fatty tuna
¥2,200

中とろ
Medium fatty tuna
¥1,900

赤身
Tuna
¥1,200

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

本日の昆布締め
Today's kobujime
¥1,300

キングサーモン
King salmon
¥1,100

鰯
Horse mackerel
¥1,100

こはだ
Gizzard shad
¥1,000

蛸
Octopus
¥900

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

車海老
Tiger prawn
¥1,800

いか
Squid
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,200

玉子
Japanese omelet
¥700

いくら
Salmon roe
¥1,800

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

穴子
Conger eel
¥1,200

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

赤貝
Ark shell
¥2,000

北寄貝
Surf clam
¥1,200

平貝
Pen shell
¥1,400



Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

鉄火巻

Tuna roll

¥1,900

とろ鉄火巻

Fatty tuna roll

¥3,600

ねぎとろ巻

Fatty tuna and Japanese leek roll

¥3,600

新香巻

Japanese pickles roll

¥700

カリフォルニアロール

California roll

¥3,200

Avocado, Cucumber,
Tobiko, Crab,
Mayonnaise, Soy sheet

スパイシーツナロール

Spicy tuna roll

¥2,800

Tuna, Cucumber,
Spicy sauce, Sesame,
Chili threads

フィラデルフィアロール

Philadelphia roll

¥2,800

Salmon, Cream cheese, Avocado,
Mayonnaise, Soy sheet

ベジタブル寿司

Vegetable sushi

芽葱

Japanese green sprouts

¥700

大根

Japanese white radish

¥700

茗荷

Myoga

¥700

椎茸

Shiitake mushroom

¥700

かっぱ巻

Cucumber roll

¥700

かんぴょう巻

Dried gourd roll

¥700

ドライトマトとアボカドのハーフロール

Dry tomato and avocado half roolls

¥1,000



T Teppanyaki A la carte [鉄板焼 アラカルト]

神戸ビーフロース120g

Kobe beef sirloin 120g

¥25,000

特選黒毛和牛A5フィレ100g

Selected Japanese beef tenderloin 100g

¥18,000

フォアグラ

Foie gras

¥4,500

黒毛和牛ロース120g

Japanese beef sirloin 120g

¥9,700

黒毛和牛フィレ100g

Japanese beef tenderloin 100g

¥9,700

伊勢海老

Spiny lobster

¥19,800

※数量限定

※Limited quantity

伊勢海老（半身）

Spiny lobster (half)

¥14,280

※数量限定

※Limited quantity

帆立（2個）

Scallops(2 Pieces)

¥3,060

鮑

Abalone

¥12,000

※数量限定

※Limited quantity

タラバ蟹

King crab

¥4,000

※数量限定

※Limited quantity

白身魚

White fish

¥3,060

焼野菜盛り合わせ

Sauteed vegetables

¥2,250

野菜サラダ

Vegetables salad

¥1,200

ガーリックライス（味噌汁・香の物）

Garlic fried rice
(Miso soup, Japanese pickles)

¥2,250