

Seasonal

シーズナル

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Combination of scallop and caviar, citrus and herb, "pont-l'évêque" cheese cream

帆立貝とキャビアのマリアージュ
柑橘とハーブ ポン・レヴェックチーズのクリーム

Pie wrapped lobster bisque and quenelles

オマール海老のビスクとクネル パイ包み焼きで

Chef's recommended fish and shellfish, shellfish soup and butter nage style

シェフおすすめの鮮魚と貝類
潮風香るナージュソース

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Grilled domestic beef fillet and wagyu beef "bitoké"

mellow truffle, truffle sauce

国産牛フィレ肉のグリエと和牛のビトック
芳醇なトリュフ ソース・ペリゲー

Grilled "Kuroge wagyu" beef fillet, vegetables fritter and truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリエ
野菜のベニエと芳醇に香るトリュフ ソース・ペリゲー (+¥4,000)

Vanilla flavored mascarpone cream and strawberry soup style

with amaretto ice cream

バニラ香るマスカルポーネのクリーム 苺のスープ仕立て
アマレットのアイスクリーム添え

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥14,000

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥12,000

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。
表記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。

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

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

Specialty

スペシャリティー

～ *Spring is everywhere* ～

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Marinated white fish, smoky flavor, citrus and mimosa style

白身魚のマリネ 軽い薫香 シトラスとミモザ仕立て

Venison from Nagano "pâté en croûte"

長野県産 鹿肉のパテ・アンクルート

Lobster, 3 kinds of textures

オマール海老 3種のテクスチャーで

Chef's recommended fish and shellfish, shellfish soup and butter nage style

シェフおすすめ鮮魚と貝類

潮風香るナージュソース

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Wagyu beef fillet "consommé de bœuf" with truffle and wasabi flavor

和牛フィレ肉 コンソメ・ド・ブッフのポシェ

トリュフと山葵の風味で

Grilled A5 rank "Kuroge wagyu" beef fillet, foie gras and truffle, Rossini style

A5 黒毛和牛フィレ肉のグリエ

フォアグラ トリュフ ロッシーニ風(+¥3,000)

"Brillat Savarin" cheese cake, fruit confiture

ブリア・サヴァラン ガトー仕立て 果実のコンフィチュール

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥20,000

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥18,000

特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7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。
当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)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。

Chef's Passion

シェフズパッション

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

*Combination of "Ezo abalone" and sea urchin
white asparagus and pink vegetables*

蝦夷鮑と雲丹のコンビネゾン
ホワイトアスパラガスとレギューム・ロゼ

CHEF'S SPECIALTY

Potato wrapped egg with grilled crab

ジャガイモに包まれた半熟卵
蟹のグリエを添えて

Lobster, 3 kinds of textures

オマール海老 3種のテクスチャーで

*Chef's recommended fish, shellfish and salmon roe
shellfish soup and butter nage style*

シェフおすすめ鮮魚 貝類とイクラ
レモングラス香るブル・ナージュソース

*Grilled A5 rank "Kuroge wagyu" beef fillet
foie gras and truffle, Rossini style*

A5 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
フォアグラ トリュフ ロッシーニ風

"Brillat Savarin" cheese cake, fruit confiture

ブリア・サヴァラン ガトー仕立て
果実のコンフィチュール

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥26,000

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥23,000

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.
Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.
To give top priority to the safety of our guests
we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.
At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment
we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Appetizer 前菜

- | | | |
|---|---|------------------------|
| 1 | <i>Scallop, "pont-l'évêque" cheese cream and onion chutney</i>
帆立貝 ポン・レヴェックチーズのクリームとオニオンチャツネ | ¥2,800 |
| 2 | <i>Marinated white fish, smoky flavor, citrus and mimosa style</i>
白身魚のマリネ 軽い薫香 シトラスとミモザ仕立て | ¥4,800 |
| 3 | <i>Venison from Nagano "pâté en crôte"</i>
長野県産 鹿肉のパテ・アンクルート | ¥4,800 |
| 6 | <i>White kidney beans falafel steak, onion stock, sauce with warm vegetables</i>
白いんげん豆のファラフェルステーキ 焼き玉葱のジュ 温野菜添え | <u>GF, V, P</u> ¥3,000 |
| 7 | <i>Combination salad, sherry vinaigrette flavor</i>
コンビネーションサラダ シェリーヴィネガー風味 | <u>GF, V, P</u> ¥2,000 |
| 8 | <i>Assorted warm vegetables</i>
バラエティー豊かな温かい彩り野菜の盛り合わせ | <u>GF, V, P</u> ¥2,500 |
| 7 | <i>Caviar Brise Verte style (30g)</i>
キャビア ブリーズヴェールスタイル (30g) | ¥12,000 |

Soup スープ

- | | | |
|---|--------------------------------------|--------|
| 8 | <i>Consommé soup</i>
コンソメスープ | ¥2,500 |
| 9 | <i> Lobster bisque</i>
オマール海老のビスク | ¥2,500 |

Seafood 魚介料理

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 10 | <i>Chef's recommended fish and shellfish, butter sauce lemon grass scent</i>
シェフおすすめの鮮魚と貝類 レモングラス香るブールナージュソース | <u>P</u> ¥4,200 |
| 11 | <i>Lobster, 3 kinds of textures</i>
オマール海老 3種のテクスチャーで | ¥6,800 |

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7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。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
当社のアレルゲン情報(特定原材料7品目)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。

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。

表記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。

Meat 肉料理

12	<i>Grilled domestic chicken, mustard sauce</i> 国産鶏のグリエ マスタードソース	P	¥3,800
13	<i>Grilled beef fillet with mellow sauce</i> 国産牛フィレ肉のグリエ 芳醇なソースとともに	100g / 3.5 OZ 150g / 5 OZ	¥5,000 ¥7,200
14	<i>Wagyu beef fillet, "consommé de bœuf" with truffle and wasabi flavor</i> 和牛フィレ肉 コンソメ・ド・ブッフのポシェ トリュフと山葵の風味で		¥11,000
15	<i>Grilled A5 rank "Kuroge wagyu" beef fillet, sauce Périgueux</i> 黒毛和牛 A5 フィレ肉のグリエ トリュフ ソースペリガー	100g / 3.5 OZ	¥13,000

Pasta パスタ

16	<i>Spaghetti bolognese</i> スパゲッティ ボロネーゼ		¥2,700
17	<i>Today's spaghetti</i> 本日のスパゲッティ		¥2,700

Desserts デザート

18	<i>Ice cream [Vanilla · Chocolate · Matcha green tea]</i> アイスクリーム〔 バニラ ・ チョコレート ・ 抹茶 〕	GF	¥1,500
22	<i>Sherbet [Pear · Peach · Strawberry]</i> シャーベット〔 洋梨 ・ 桃 ・ 苺 〕	GF, V, P	¥1,500
20	<i>Vanilla flavored mascarpone cream and strawberry soup style</i> バニラ香るマスカルポーネのクリーム 苺のスープ仕立て アマレットのアイスクリーム添え		¥2,500
21	<i>"Brillat Savarin" cheese cake, fruit confiture</i> ブリア・サヴァラン ガトー仕立て 果実のコンフィチュール		¥2,500

22 *Coffee* コーヒー ¥1,100

23 *Café au lait* カフェ・オ・レ ¥1,200

24 *Cappuccino* カプチーノ ¥1,200

25 *Espresso* エスプレッソ ¥1,200

26 *Tea* 紅茶 ¥1,100

27 *Herb tea* ハーブティー ¥1,200

GF...Gluten free(グルテンフリー) V...Vegetarian(ベジタリアン) P...Pork free(ポークフリー)

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc. Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.