



# Anniversary Plan

## 食物アレルギー対応ポリシー

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（当社の食材仕入先）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。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 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ことができません。
2. 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。

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 Response Policy

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquets 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.

Guests are asked to acknowledge items 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. 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.
2. 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. 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.



## MIYABI Plan [ MIYABI プラン ]

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥35,000

会員料金 MEMBER Price ¥32,500

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.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea

### Appetizer

Blanched king crab and Japanese mustard spinach

Simmered Iberian pork

Wheat gluten rings Potato Carrot Canola flower Mustard

### 前菜

鱈場蟹と小松菜のお浸し

イベリコ豚の柔らか煮

車麩 芋 人参 菜の花 芥子

### Hot Dish

Pan-Fried Spiny Lobster (Kuwayaki-Style)

Eringi mushroom Lotus root Green beans Japanese pepper

### 温物

伊勢海老くわ焼

エリンギ茸 蓮根 隠元豆 ぶどう山椒

### Sashimi

Scarlet shrimp Pufferfish Tuna

Vegetables Wasabi soy sauce

### 造り

カラビネーロ ふぐ 鮪

添え野菜 山葵醤油

### Simmered Dish

Steamed monkfish with grated turnip

Wasabi Citrus-Flavored Ginan Sauce

### 煮物

鮫鱈燕ら蒸し

山葵 柚庵館

### Main

Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables

Polynesian sauce Ponzu sauce

Salt Lemon Plum soy sauce

### 焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜

ポリネシアンソース ポン酢

塩 レモン 梅肉醤油

### Fried Dish

Deep-fried puffer fish Arrowhead bulbs Greens

### 揚物

ふぐ竜田揚げ 慈姑 青味

### Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

### 寿司

寿司四貫 味噌汁

### Dessert

Matcha Almond jelly Assorted fruits

### デザート

抹茶杏仁豆腐 果実盛り合わせ



## KOTOBUKI Plan [ KOTOBUKI プラン ]

料金 Price ¥28,000  
会員料金 MEMBER Price ¥26,000

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.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

Appetizer	前菜
Steamed Japanese spinach Shinsyu salmon Konjac Deep-fried tofu Muscat grape mousse Mimolette cheese Yam marinated in soy sauce Grape Sesame cheese sauce Braised pork belly & wheat gluten rings Radish cress Sprouts Sweet mustard sauce	新取菜煮浸し 信州サーモン 蒟蒻 油揚げ マスカットムース ミモレットチーズ 長芋醤油漬け ぶどう 胡麻クリームチーズソース 車麩と豚角煮 貝割れ菜 スプラウト 芥子餡掛け
Hot Dish	温物
White miso soup Toadfish scallps Fried tofu Taro Canola flower Carrot Snow crab Yuzu citrus	白味噌仕立て どんこ 貝柱 揚げ絹豆腐 里芋 菜の花 人参 ずわい蟹 柚子
Sashimi	造り
4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce	四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油
Simmered Dish	煮物
Sweet soy sauce simmered black-cod Burdock root Turnip Grilled onion Green beans Red onion Japanese pepper	銀鱈煮付け ごぼう 蕪 焼葱 隠元豆 赤玉葱 山椒
Main	焼物
Japanese beef steak Grilled vegetables Shaliapin sauce Salt Demi-glaze miso cheesy gratin Scallop Pasta Broccoli Potato Mini onion	和牛ステーキ 焼野菜 シャリアピンソース 塩 デミグラス味噌チーズグラタン 帆立貝 パスタ ブロッコリー じゃがいも 小玉葱
Fried Dish	揚げ物
Deep-fried puffer fish Deep-fried arrowhead bulbs Sudachi citrus Dried sardine sheets	ふぐ竜田揚げ くわい黄味揚げ 酢橘 たたみ鰯
Sushi	寿司
3 pieces of sushi Miso soup	寿司三貫 味噌汁
Dessert	デザート
Strawberry mont blanc Assorted fruits	ストロベリーモンブラン 果実盛り合わせ



## IWAI Plan [ IWAI プラン ]

料金 Price ¥23,000

会員料金 MEMBER Price ¥21,500

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.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

### Appetizer

Plum with seaweed simmered in soy sauce  
Tsubugai shellfish Mustard leaves Sesame seeds

Gazpacho chilled soup Cheese tofu  
Turnip Cucumber Tomato  
Red onion Black pepper

Braised pork belly & wheat gluten rings Radish cress  
Sprouts Sweet mustard sauce

### 前菜

梅と海苔佃煮和え  
つぶ貝 小松菜 煎り胡麻

ガスパチョ チーズ豆腐  
蕪 胡瓜 トマト  
レッドオニオン ブラックペッパー

車麩と豚角煮 貝割れ菜  
スプラウト 芥子餡掛け

### Hot Dish

Onion soup  
Duck Pasta Chrysanthemum greens  
Bean sprouts Deep fried whitebait Pink pepper

### 温物

オニオンスープ  
合鴨 パスタ 春菊  
豆もやし 揚げしらす ピンクペッパー

### Sashimi

4 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

### 造り

四種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

### Simmered Dish

Chicken with grated turnip & leek oil  
Apple Chinese cabbage Eringi mushroom  
Mandarin orange & pepper Red miso sauce

### 煮物

鶏もも葱オイル蕪ら蒸し  
りんご 白菜 エリンギ茸  
みかんこしょう 赤味噌ソース

### Main

Savory grilled yellowtail Sauteed spinach  
Bacon Lotus root Tomato Orange  
Mini onion Genovese sauce  
Deep-fried puffer fish Arrowhead plants Tartar sauce  
Lettuce Beef

### 焼物

鰯塩こうじ焼 法蓮草ソテー  
ベーコン 蓮根 トマト オレンジ  
小玉葱 ジェノベーゼソース  
ふぐ竜田揚げ 慈姑 タルタルソース  
レタス 牛肉

### Meal

Rice topped with salmon roe  
Bonito fish flakes Perilla seeds  
Miso soup Japanese pickles

### 食事

いくら醤油ごはん  
おかか 青しその実  
味噌汁 つけ物

### Dessert

Strawberry tiramisu Assorted fruits

### デザート

ストロベリーティラミス 果実盛り合わせ



※ランチ限定メニュー  
※Lunch only menu

## FUKU Plan [ FUKU プラン ]

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.

※乾杯シャンパン、アニバーサリーケーキ、コーヒー・紅茶付  
※Champagne toast, anniversary cake, coffee and tea included

### Appetizer

Plum with seaweed simmered in soy sauce  
Tsubugai shellfish Mustard leaves Sesame seeds  
Muscat grape mousse Mimolette cheese  
Yam marinated in soy sauce  
Grape Sesame cheese sauce  
Braised pork belly & wheat gluten rings Radish cress  
Sprouts Sweet mustard sauce

### 前菜

梅と海苔佃煮和え  
つぶ貝 小松菜 煎り胡麻  
マスカットムース ミモレットチーズ  
長芋醤油漬け  
ぶどう セサミクリームチーズソース  
車麩と豚角煮 貝割れ菜  
スプラウト 芥子餡掛け

### Hot Dish

Onion soup  
Duck Pasta Chrysanthemum greens  
Bean sprouts Deep fried whitebait Pink pepper

### 温物

オニオンスープ  
合鴨 パスタ 春菊  
豆もやし 揚げしらす ピンクペッパー

### Sashimi

3 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

### 造り

三種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

### Simmered Dish

Monkfish seasoned with white miso  
Chinese cabbage Bacon  
Eringi mushroom Garlic sauce

### 煮物

鮫鱈白みそ仕立て  
白菜 ベーコン  
エリンギ茸 アヒージョソース

### Main

Japanese beef steak Grilled vegetables  
Shaliapin sauce Salt

### 焼物

和牛ステーキ 焼野菜  
シャリアピンソース 塩

### Meal

Rice topped with baby sardines  
Bonito fish flakes Perilla seeds  
Miso soup Japanese pickles  
※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

### 食事

ちりめんじゃこご飯  
おかか 青しその実  
味噌汁 つけ物  
※プラス1500円で寿司3貫へ変更

### Dessert

Matcha almond jelly Red bean paste Strawberry sauce  
Assorted fruits

### デザート

抹茶杏仁豆腐 あんこ ストロベリーソース  
果実添え