



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 at 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

Deep fried abalone Fried ginkgo nuts

Marinated kelp with herring roe Spinach Fish flake shavings

Bean curd Raw sea urchin Plum paste Bekkoan sauce

前菜

鮑立田揚げ 揚銀杏

子持ち昆布お浸し 法蓮草 糸がき

湯葉豆腐 生雲丹 梅肉 べっこう餡

Hot Dish

Steamed dish with mushroom

Tiger prawn White fish Chicken Mitsuba leaves

Burdock root Sudachi citrus

温物

木の子土瓶蒸し

車海老 白身魚 とり肉 ミツ葉

ごぼう 酢橘

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

Simmered duck & king crab

Taro Wheat gluten Green beans Peppercorns

煮物

鱈場蟹と合鴨治部煮

里芋 すだれ麩 隠元豆 ぶどう山椒

Main

Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables

Shalyapin Salt Lemon Ponzu sauce

焼物

和牛フィレステーキ 焼野菜

シャリアピン 塩 レモン ポン酢

Tempura

Spiny lobster Maitake mushroom Tempura dip

天ぷら

伊勢海老 舞茸 天出汁

Sushi

4 pieces of sushi Miso soup

寿司

四種盛り合わせ 味噌汁

Dessert

Hot tiramisu Assorted fruits

デザート

ホットティラミス 果実添え



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
Kelp with herring roe Simmered octopus Flaked bonito Spinach Wasabi Olive oil	子持ち昆布 蛸柔煮 削り節 法蓮草 山葵 オリーブオイル
Wood ear mushrooms with chaliapin Cherry tomato Cucumber Grilled green onion	生きくらげシャリアピン和え ミニトマト 胡瓜 焼葱
Lotus root kinpira Sweet and savory omi konjac Simeji mushroom sauteed in butter Fried ginkgo Peppercorns	蓮根きんぴら 近江蒟蒻甘辛煮 湿地茸バターソテー 揚銀杏 ぶどう山椒
Hot Dish	温物
Pumpkin steamed egg custard Minced chicken Snapper Okra Beans Sliced ginger Black pepper	南瓜茶碗蒸し 鶏そぼろソース 鯛 オクラ ビーンズ 刻み茗荷 ブラックペッパー
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
Chicken wings & daikon radish stew Taro Burdock root Green beans Yuzu citrus Red onion sauce	手羽先と大根煮 里芋 ごぼう 隠元豆 柚子 赤玉葱餡
Main	焼物
Japanese beef steak Grilled vegetables Horseradish sauce Salt	和牛ステーキ 焼野菜 ホースラディッシュソース 塩
Cheesy tartar eggplant gratin Scallops Mushrooms Pasta Smoked daikon radish	丸茄子チーズタルタルグラタン 帆立貝 木の子 パスタ いぶりがっこ
Tempura	天ぷら
Conger eel Maitake mushrooms Tempura dip	穴子 舞茸 天出汁
Sushi	寿司
3 pieces of sushi Miso soup	寿司三貫 味噌汁
Dessert	デザート
Hot tiramisu Assorted fruits	ホットティラミス 果実添え

蒼天

SOUTEN

WASHOKU

Contemporary Japanese Dining

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

Scallops & eringi mushrooms soaked in butter
Spinach Sea urchin strips

Muscat grape mousse Mimolette cheese
Japanese pickles Sesame cream cheese sauce

Fried marinated chicken Bell pepper Onion
Deep-fried tofu Radish cress

前菜

エリンギと貝柱のバター浸し
法蓮草 糸うに

マスカットムース ミモレットチーズ
奈良漬 胡麻クリームチーズソース

とり肉の南蛮黒酢漬 パプリカ 玉葱
揚げ豆腐 貝割れ菜

Hot Dish

Apple soup & lily root dumplings
Snow crab Mozuku seaweed Okra Simmered duck

温物

百合根真丈と林檎吸
ズワイ蟹 水雲 オクラ 合鴨くず煮

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 wings & daikon radish stew
Taro Burdock root Green beans
Yuzu citrus Red onion sauce

煮物

手羽先と大根煮
里芋 ごぼう 隠元豆
柚子 赤玉葱餡

Main

Grilled magnolia leaves with cacio e pepe sauce
Beef Abalone Squid Salmon Pasta
Mushrooms Ginkgo nut gluten

焼物

朴葉焼カチョエペソース
牛肉 鮑 小槍烏賊 鮭 パスタ
木の子 銀杏麩

Tempura

Conger eel Maitake mushroom Tempura dip

天ぷら

穴子 舞茸 天出汁

Meal

Rice with mushroom Deep-fried tofu
Ginkgo Sudachi citrus
Miso soup Japanese pickles

食事

木の子ご飯 うす揚げ
餅銀杏 酢橘汁
味噌汁 つけ物

Dessert

Lemon mont blanc Fresh cream Chestnuts
Fruit garnish

デザート

レモンモンブラン 生クリーム 栗
果実添え



※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

Kelp with herring roe Simmered octopus
Flaked bonito Spinach
Wasabi Olive oil
Wood ear mushrooms with chaliapin
Cherry tomato Cucumber Grilled green onion
Lotus root kinpira Sweet and savory omi konjac
Simeji mushroom sauteed in butter
Fried ginkgo Peppercorns

前菜

子持ち昆布 蛸柔煮
削り節 法蓮草
山葵 オリーブオイル
生きくらげシャリアピン和え
ミニトマト 胡瓜 焼葱
蓮根きんぴら 近江蒟蒻甘辛煮
湿地茸バターソテー
揚銀杏 ぶどう山椒

Hot Dish

Sweet potato potage
Sea bream Okra Beans Croutons
Black pepper Pasta

温物

さつまいもポタージュ
鯛 オクラ ビーンズ クルトン
ブラックペッパー パスタ

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

Sweet soy sauce simmered black-cod
Taro Burdock root Carrots
Yuzu citrus Radish cress
Japanese chili pepper

煮物

銀鱈煮付け
里芋 牛蒡 人参
柚子 貝割れ菜
七味とうがらし

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Horseradish sauce Salt Lemon

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース 塩 レモン

Meal

Rice with mushroom Deep-fried tofu
Ginkgo Sudachi citrus
Miso soup Japanese pickles
※Can change to sushi for an additional 1,500 yen

食事

木の子ご飯 うす揚げ
餅銀杏 酢橘汁
味噌汁 つけ物
※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

Almond Jelly Assorted fruits Calpico sauce

デザート

杏仁豆腐 果実添え カルピスソース