



DINING LUNCH

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における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. 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。
2. 当社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。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

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

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following

eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens 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 eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1–4 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 is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

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.



Sumire Kaiseki [純滯 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

Blanched romaine lettuce & tomato
Seared duck Olive oil

Arla buko cream cheese mousse
Fava bean Beer sausage Maple syrup

Mustard vinegar miso sauce Mozuku seaweed Octopus
Canola flower Pink pickled radish

前菜

ロメインレタスとトマトのお浸し
合鴨 オリーブオイル

BUKOクリームチーズムース
天豆 ビアソーセージ メープルシロップ

芥子酢味噌 もずく 蛸
菜の花 桜漬

Soup Dish

Creamy turnip potage
Burdock Rooted mitsuba Butterbur
Fried halibut Pepper

温物

蕪ポタージュ
牛蒡 根みつ葉 蒨
揚げオヒョウ ペッパー

Sashimi

3 kinds of sashimi 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
Chinese cabbage Carrot Onion
Green beans Japanese pepper

煮物

銀鱈煮付け
白菜 人参 葱
隠元豆 ぶどう山椒

Main

Japanese beef steak Grilled vegetables
Horseradish sauce Salt Ponzu

焼物

和牛ステーキ 焼野菜
ホースラディッシュソース 塩 ポン酢

Meal

Mixed rice with bacon & fresh onion
Bamboo shoots Butterbur with bonito
Miso soup Japanese pickles

食事

ベーコンと新玉葱の炊き込みご飯
筍 蒨鰹和え
味噌汁 つけ物

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

※プラス1500円で寿司3貫へ変更

Dessert

Tiramisu Assorted fruits

デザート

ティラミス 添え果実



Ruon Kaiseki [流韻 KAISEKI]

料金 Price ¥10,000

会員料金 MEMBER Price ¥9,300

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

Blanched greens with plum
Sakura shrimp Japanese parsley
Yellow garlic chives Roasted sesame Seaweed

Arla buko cream cheese mousse
Fava bean Beer sausage Maple syrup

Deep-fried potato dumpling Sauteed spinach
Tartar sauce Butter sauce

Soup Dish

Burdock & mugwort fish dumpling soup
Bamboo shoots Shimeji mushroom Rooted mitsuba Goji berry

Sashimi

3 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce

Simmered Dish

Red miso hot pot
Beef Chinese cabbage Eryngi mushroom
Yuzu citrus Japanese pepper

Main

Deep fried spanish mackerel & steamed vegetables
Butter Black vinegar sauce

Grilled turban shell with herb butter
Semi-dried tomato Olive

Meal

Mixed rice with bacon & fresh onion
Bamboo shoots Butterbur with bonito
Miso soup Japanese pickles

Dessert

Sour cream milk pudding Red bean paste Assorted fruits

前菜

梅香お浸し
桜海老 芹
黄にら 煎り胡麻 海苔

BUKOクリームチーズムース
天豆 ビアソーセージ メープルシロップ

じゃがいも白玉揚げ 法蓮草ソテー
タルタルソース バターべっこう餡

温物

牛蒡よもぎ真丈
竹の子 湿地茸 根三つ葉 くこの実

造り

三種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油

煮物

赤味噌小鍋
牛肉 白菜 エリンギ
柚子 ぶどう山椒

焼物

揚げ鱈と蒸し野菜
バター 黒酢ソース

栄螺プロヴァンスバター焼
セミドライトマト オリーブ

食事

ベーコンと新玉葱の炊き込みご飯
筍 蒟蒻和え
味噌汁 つけ物

デザート

サワークリーム杏仁豆腐 あんこ 添え果実

SOUTEN Prefix Lunch WATSUNAGI (5items)

蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (5品)

料金 Price ¥6,500

会員料金 MEMBER Price ¥6,000

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.

温物・メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Hot dish, Main, Meal

前菜 Appetizer

- 1 料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで
2 kinds of appetizer SOUTEN style

温物 Soup Dish

- 2 蕪ポタージュ ワンタン 根三ツ葉 ブラックペッパー
Turnip potage, Wonton, Rooted mitsuba, Black pepper
- ★ 3 柚香蟹茶碗蒸し
Steamed egg custard with snow crab, Yuzu flavor
- 4 牛蒡よもぎ真丈 根三ツ葉 くこの実 帆立燻製 おぼろ昆布
Burdock & mugwort fish dumpling soup, Rooted mitsuba, Goji berry, Smoked scallop, Kelp
- 5 コンソメ土瓶蒸し 木の子 チキン 麩 三ツ葉 酢橘
Steamed dish with consommé, Mushroom, Chicken, Wheat gluten bread, Mitsuba vegetables, Sudachi citrus

メイン Main

- 6 豚フィレとんかつと鮪山掛け
Pork fillet TONKATSU, Tuna with grated yam
- ★ 7 鰯の柚庵焼と海老チリソース
Grilled flounder with yuzu flavor, Fried shrimp with chili sauce
- 8 銀鱈煮付けと海老チリソース
Simmered sable fish, Fried shrimp with chili sauce
- 9 鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Tuna with grated yam
- 10 鶏塩麹焼と鮪山掛け
Grilled chicken with salt koji, Tuna with grated yam
- 11 お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐
5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu
- 12 天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+ ¥ 400)
Assorted Tempura, Simmered meat and tofu
- 13 和牛リブローズ80g 焼野菜付き (+ ¥ 500)
Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables
- 14 黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+ ¥ 3,000)
Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables



13.和牛リブローズ

食事 Rice/Noodle

- ★ 15 新玉葱と筍の炊き込みご飯 ベーコン 落 鰹節
味噌汁 つけ物
Mixed rice with fresh onion & bamboo shoots, Bacon, Butterbur, Bonito flakes
Miso soup, Japanese pickles
- 16 稲庭うどん 温製または冷製
Inaniwa udon (Hot or Cold)
- 17 新得そば 温製または冷製
Shintoku soba (Hot or Cold)
- 18 白飯 味噌汁 つけ物
Rice, Miso soup, Japanese pickles
- 19 豚フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+¥300)
Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles
- 20 あんかけ焼きそば (+¥500)
Stir-fried noodles with starchy sauce

SUSHI Chef YAMADA produce

- 21 寿司四貫 味噌汁 (+¥500)
4 kinds of sushi, Miso soup
- 22 ばらちらし丼 味噌汁 (+¥1,000)
Chirashi sushi bowl, Miso soup
- 23 マグロ丼 味噌汁 (+¥1,500)
Tuna rice bowl, Miso soup



21. 寿司四貫

デザート Dessert

蒼天のデザート

- 24 サワークリームの杏仁豆腐 本日の氷菓
Sour cream milk pudding, Today's frozen dessert
フルーツの盛り合わせ 甘味
Assorted fruits, Japanese sweets

コーヒー または 紅茶 ¥1,200

会員料金 MEMBER Price ¥500

※別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます

SOUTEN Prefix Lunch WATSUNAGI (3items)

蒼天プリフィックスランチ 和つなぎ (3品)

料金	Price	¥5,000
会員料金	MEMBER Price	¥4,700

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.

メイン・食事より一品ずつお選びください。

You can choose one dish from the Main, Meal

前菜 Appetizer

料理長からの贈り物 前菜二種を蒼天スタイルで

2 kinds of appetizer SOUTEN style

メイン Main

豚フィレとんかつと鮪山掛け

Pork fillet TONKATSU, Tuna with grated yam



鰈の柚庵焼と海老チリソース

Grilled flounder with yuzu flavor, Fried shrimp with chili sauce

銀鱈煮付けと海老チリソース

Simmered sable fish, Fried shrimp with chili sauce

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけと鮪山掛け

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce, Tuna with grated yam

鶏塩麴焼と鮪山掛け

Grilled chicken with salt koji, Tuna with grated yam

お造り五種盛り合わせと和牛肉豆腐

5 kinds of sashimi, Simmered meat and tofu

天婦羅盛り合わせと和牛肉豆腐 (+¥400)

Assorted Tempura, Simmered meat and tofu

和牛リブローズ80g 焼野菜付き

(+¥500)

Japanese beef rib steak 80g with sauteed vegetables

黒毛和牛フィレ 80g or 黒毛和牛ロース 100g 焼野菜付き (+¥3,000)

Wagyu tenderloin 80g or Wagyu sirloin 100g with sauteed vegetables



和牛リブローズ

食事 Rice/Noodle



新玉葱と筍の炊き込みご飯 ベーコン 落 鰹節
味噌汁 つけ物

Mixed rice with fresh onion & bamboo shoots, Bacon, Butterbur, Bonito flakes
Miso soup, Japanese pickles

稲庭うどん 温製または冷製

Inaniwa udon (Hot or Cold)

新得そば 温製または冷製

Shintoku soba (Hot or Cold)

白飯 味噌汁 つけ物

Rice, Miso soup, Japanese pickles

豚フィレかつ小丼 味噌汁 つけ物 (+ ¥ 300)

Pork fillet TONKATSU rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

あんかけ焼きそば (+ ¥ 500)

Stir-fried noodles with starchy sauce

SUSHI Chef YAMADA produce

寿司四貫 味噌汁 (+ ¥ 500)

4 kinds of sushi, Miso soup

ばらちらし丼 味噌汁 (+ ¥ 1,000)

Chirashi sushi bowl, Miso soup

マグロ丼 味噌汁 (+ ¥ 1,500)

Tuna rice bowl, Miso soup



寿司四貫

コーヒー または 紅茶 ¥1,200

会員料金 MEMBER Price ¥500

※別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます



A la carte · Set menu [アラカルト · セットメニュー]

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ ¥3,000
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

豚フィレカツ ¥3,600
Pork fillet TONKATSU

食事セット (白飯 味噌汁 香の物) ¥1,500
Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)

冷製 稲庭うどん ¥2,200
Cold Inaniwa udon

カツ丼 (味噌汁・つけ物) ¥4,500
TONKATSU rice bowl (Miso soup · Japanese pickles)

ちらし寿司 (味噌汁) ¥6,800
Chirashi sushi bowl (Miso soup)

握り寿司十貫 巻物一本 味噌汁 ¥11,000
大とろ・中とろ・白身昆布締め・光物・海老・烏賊・貝類・いくら・うに・穴子・巻物
Nigiri sushi 10 pieces, Rolled sushi Miso soup
Fatty tuna, Medium fatty tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Shrimp
Squid, Shellfish, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi



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
¥1,100

キングサーモン
King salmon
¥800

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

鱈
Horse mackerel
¥1,000

こはだ
Gizzard shad
¥800

玉子
Japanese omelet
¥700

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

いか
Squid
¥1,000

蛸
Octopus
¥900

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

北寄貝
Surf clam
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

いくら
Salmon roe
¥1,800

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

穴子
Conger eel
¥1,000

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥3,600

ねぎとろ巻
Fatty tuna and Japanese leek roll
¥3,600

かんぴょう巻
Dried gourd roll
¥700

新香巻
Japanese pickles roll
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

カリフォルニアロール
California roll
¥3,000

スパイシーツナロール
Spicy tuna roll
¥2,300

フィラデルフィアロール
Philadelphia roll
¥2,300