



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.



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	前菜
Blanched spinach & abalone Yellow garlic chives	鮑と法蓮草のお浸し 黄ニラ
Bonito & canola flower with mustard vinegar miso sauce Tomato Pink pickled radish	鰹と菜の花の芥子酢味噌 トマト 桜漬け
Grilled turban shell Herb butter	栄螺つぼ焼 プロヴァンスバター
Soup Dish	温物
Steamed egg custard with bamboo shoots Spiny lobster Butterbur Butterbur sprouts sauce	竹の子茶碗蒸し 伊勢海老 蒨 ふきのとうソース
Sashimi	造り
3 kinds of sashimi Wasabi soy sauce Plum soy sauce	三種盛り合わせ 山葵醤油 梅肉醤油
Simmered Dish	煮物
Steamed tilefish with grated turnip & snow crab Rooted mitsuba Yuzu citrus Mikan citrus pepper Ponzu	甘鯛の蟹蕪ら蒸し 根三ツ葉 柚子 みかん胡椒 ポン酢
Main Dish	焼物
Japanese beef tenderloin steak Grilled vegetables Horseradish sauce Salt	和牛フィレステーキ 焼野菜 ホースラディッシュソース 塩
Fried Dish	天ぷら
Mixed tempura of white fish & mitsuba	白魚と三ツ葉かき揚げ
Sushi	寿司
3 pieces of sushi Miso soup	握り寿司三貫 味噌汁
Dessert	デザート
Sour cream milk pudding Red bean paste Assorted fruits	サワークリーム杏仁豆腐 あんこ 添え果実



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
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	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
Soup Dish	温物
Burdock & mugwort fish dumpling soup Bamboo shoots Shimeji mushroom Rooted mitsuba Goji berry	牛蒡よもぎ真丈 筍 湿地茸 根みつ葉 くこの実
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
Steamed seafood with grated turnip Snow crab Abalone Halibut Chinese cabbage Yuzu pepper Starchy sauce	蕪ら蒸し ズワイ蟹 鮑 オヒョウ 白菜 柚子胡椒 銀餡
Main	焼物
Japanese beef steak Grilled vegetables Horseradish sauce Grilled turban shell with herb butter Semi-dried tomato Olive	和牛ロースステーキ 焼野菜 ホースラディッシュソース 栄螺プロヴァンスバター焼き セミドライトマト オリーブ
Tempura	天婦羅
Mixed tempura of white fish & vegetables Tempura dashi	白魚の搔き揚げ 天出汁
Sushi	寿司
3 pieces of sushi Miso soup	寿司三貫 味噌汁
Dessert	デザート
Tiramisu Assorted fruits	ティラミス 添え果実



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

前菜

Blanched romaine lettuce & tomato
Seared duck Olive oil

ロメインレタスとトマトのお浸し
合鴨 オリーブオイル

Arla buko cream cheese mousse
Fava bean Beer sausage Maple syrup

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

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

芥子酢味噌 もずく 蛸
菜の花 桜漬

Soup Dish

温物

Steamed egg custard with bamboo shoots
Burdock Butterbur sauce Miso

たけのこの茶碗蒸し
牛蒡 ふき餡 落とし味噌

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

Steamed seafood with grated turnip
Snow crab Abalone Halibut
Chinese cabbage Yuzu pepper Starchy sauce

蕪ら蒸し
ズワイ蟹 鮑 オヒョウ
白菜 柚子胡椒 銀餡

Main

焼物

Salt-grilled beef Grilled vegetables Coleslaw
Anchovy potato gratin

牛肉塩こうじ焼 焼野菜 コールスロー
アンチョビポテトグラタン

Meal

食事

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

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

Dessert

デザート

Sour cream milk pudding Red bean paste Assorted fruits

サワークリーム杏仁豆腐 あんこ 添え果実



※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

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 蒟
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 蒟鰹和え
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