

和食

# 清水

JAPANESE RESTAURANT SHIMIZU

## 食物アレルギー対応ポリシー

### Food Allergy Response Policy

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1～4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。

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.

Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

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。
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. 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。
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.
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。
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. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

食材の風味をとおこめた天ぷらや握り寿司をご堪能いただけるコースです。



写真はイメージです

前菜  
Appetizer

青菜と桜海老のお浸し  
桜葛寄せ豆腐  
もずく酢 姫栄螺  
蛍烏賊 うるい辛子酢味噌掛け  
Boiled green vegetables and sakura shrimp  
Sakura kuzuyose tofu  
Vinegared mozuku seaweed, Turban shell  
Firefly Squid with spicy vinegared urui miso sauce

お椀  
Soup

蛤潮薄葛仕立て  
こごみ 花卉独活 人参 桜花  
Japanese style clear soup with clams  
Ostrich fern Udo, Carrot, Sakura petals

お造り  
Sashimi

三種盛り合わせ  
Assorted 3 kinds of Sashimi

焼物  
Grilled dish

桜鱒菜種焼き  
牛肉桜花蒸し焼き 桜塩添え  
Masu salmon grilled with egg  
Steamed beef and sakura petals with sakura salt

煮物  
Simmered dish

鯛の子花煮  
長芋 筍 若布 桜麩 露  
Simmered sea bream roe  
Chinese yam, Bamboo shoots, Seaweed, Sakurafu, Butterbur

揚げ物  
Deep-fried dish

天ぷら盛り合わせ  
Assorted tempura

食事  
Meal

握り寿司 赤出汁  
Sushi, Miso soup

甘味  
Dessert

甘味盛り合わせ  
Assorted dessert

※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(13%)を加算させていただきます。  
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.  
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

# 夜桜会席 Yozakura Kaiseki Course

¥12,000

春の食材をふんだんに使用した、会席料理をご用意しております。  
落ち着いた店内で、ゆったりとしたひとときをお過ごしください。



写真はイメージです

## 前菜 Appetizer

青菜と桜海老のお浸し  
桜葛寄せ豆腐  
もずく酢 姫栄螺  
蛍烏賊 うるい辛子酢味噌掛け

Boiled green vegetables and sakura shrimp  
Sakura kuzuyose tofu  
Vinegared mozuku seaweed, Turban shell  
Firefly Squid with spicy vinegared urui miso sauce

## お椀 Soup

蛤潮薄葛仕立て  
こごみ 花卉独活 人参 桜花

Japanese style clear soup with clams  
Ostrich fern, Udo, Carrot, Sakiura petals

## お造り Sashimi

三種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled dish

桜鱒菜種焼き  
牛肉桜花蒸し焼き 桜塩添え

Masu salmon grilled with egg  
Steamed beef and sakura petals with sakura salt

## 煮物 Simmered dish

鯛の子花煮  
長芋 筍 若布 桜麩 落

Simmered sea bream roe  
Chinese yam, Bamboo shoots, Seaweed, Sakurafu, Butterbur

## 食事 Meal

鰻と海老のちらし寿司  
赤出汁

Eel and shrimp Chirashi Zushi  
Miso soup

## 甘味 Dessert

甘味盛り合わせ

Assorted dessert

※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(13%)を加算させていただきます。  
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.  
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

# 清水定食 Shimizu Set

¥4,500

## 主菜の選べる定食

ご宿泊者さま優待料金  
Special discount menu for staying guests

¥4,000

【主菜】1品お選びください。  
Please choose main dish from ① to ③.

- ① 焼魚(2種)  
2 kinds of Grilled fish
- ② 天ぷら(海老2尾 魚介1種 野菜3種)  
Tempura (2 shrimps, 1 fish, 3 kinds of vegetables)
- ③ 国産牛ステーキ(90g)  
Japanese beef steak (90g)

小鉢 / お造り3種 / サラダ / 茶碗蒸し / 食事セット / 甘味  
Side dish / Assorted 3 kinds of Sashimi / Salad / Steamed egg custard / Rice, Miso soup, Pickles / Dessert



写真はイメージです

## プリフィクスディナー

## Prefix Course

¥8,500

好きな組み合わせで温菜と食事を選べるコース  
Please choose 2 hot meals and 1 meal

ご宿泊者さま優待料金  
Special discount for staying guest

¥7,500

### 前菜 Appetizer

桜葛寄せ豆腐  
もずく酢  
青菜と桜海老のお浸し  
Sakura kuzuyose tofu  
Vinegared mozuku seaweed  
Boiled green vegetables and sakura shrimp

### お造り Sashimi

3種盛り合わせ  
Assorted 3 kinds of Sashimi

### 温菜 Hot meal

2品お選びください。  
Please choose 2 hot meals from ① to ⑤.

- ① 桜鱒菜種焼き カレイ西京焼き  
Masu salmon grilled with egg and Grilled miso-marinated flatfish
- ② 国産牛ステーキ(60g)  
Japanese beef steak (60g)
- ③ 天ぷら盛り合わせ  
Assorted tempura
- ④ 豚肉角煮  
大根 青味 馬鈴薯餡  
Braised pork belly  
Japanese radish and green vegetables with potato sauce
- ⑤ 鯛の子花煮  
長芋 筍 若布 桜麩 露  
Simmered sea bream roe  
Chinese yam, Bamboo shoots, Seaweed, Sakurafu, Butterbur

### 甘味 Dessert

甘味盛り合わせ  
Assorted dessert

### 食事 Meal

1品お選びください。  
Please choose 1 meal from ① to ⑤.

- ① 蕎麦(温・冷)  
Soba (Hot or Cold)
- ② 握り寿司3貫 赤出汁  
Sushi (3 pieces), Miso soup
- ③ 鰻と海老のちらし寿司 赤出汁  
Eel and shrimp Cirashi Zushi, Miso soup
- ④ 稲庭うどん(温・冷)  
Inaniwa udon (Hot or Cold)
- ⑤ バラ天井 赤出汁 香の物  
Tempura bowl with small shrimp  
Miso soup, Pickles



写真はイメージです

※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(13%)を加算させていただきます。  
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.  
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.