

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.

しゃぶしゃぶコース Shabu shabu course

¥20,000

ほどよいサシとやわらかな肉質の和牛をお好みのタレで楽しむ”しゃぶしゃぶ”をお楽しみいただけます。
大切な方やお仲間と鍋を囲み、身も心もほっと温まる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

小鉢3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of appetizer

お造り

Sashimi

3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Sashimi

しゃぶしゃぶ

shabu shabu

和牛サーロイン200g

野菜盛り合わせ

ごまだれ・ぽん酢 紅葉おろし・青葱

Wagyu beef sirloin 200g

Assorted vegetable

Sesame sauce, Ponzu sauce, Grated radish with chili pepper, Green onion

食事

Meal

稲庭うどん

Inaniwa Udon

甘味

Dessert

甘味盛り合わせ

Assorted dessert

※2名さまより承ります

※たれ、薬味セット追加・・・¥1,000

※The minimum order is two person.

※Additional charges is 1000yen for sauce set.

※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.

牡丹会席

Peony Kaiseki Course

¥18,000

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま
Special discount for Seibu Prince Club member

¥15,000

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

芯取菜浸し
白アスパラ葛寄せ豆腐
稚鮎薄衣揚げ 抹茶塩
蛸柔らか煮 蚕豆
穴子ざく胡瓜

Boiled green vegetables
White asparagus tofu
Deep-fried small sweetfish, Macha salt
Simmered octopus, Green beans
Conger eel and cucumber

お椀

東京しゃも摘み入れ
鶏卵仕立て

Japanese style clear soup
Chicken meatballs

お造り

三種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Sashimi

焼物

鯛 筍木の芽焼き

Grilled red snapper and bamboo shoots with green sauce

温物

米茄子 卷湯葉 蓬麩

豌豆 桜海老餡

Eggplant, Yuba, Yomogi fu, Green vegetable, Sakura shrimp sauce

強肴

東京ビーフ柔らか煮

新じゃが 小玉葱 山葵

Tender TOKYO beef
Potato, Onion, Wasabi

揚げ物

天ぷら盛り合わせ

Assorted tempura

食事

握り寿司 赤出汁

Sushi, Miso soup

甘味

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.

60周年記念メニュー 60 anniversary menu

清水会席 Simizu Kaiseki Course

¥14,000

SEIBU PRINCE CLUB会員さま
Special discount for Seibu Prince Club member

¥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。



写真はイメージです

前菜

芯取菜浸し
白アスパラ葛寄せ豆腐
稚鮎薄衣揚げ 抹茶塩
蛸柔らか煮 蚕豆
穴子ざく胡瓜

Boiled green vegetables
White asparagus tofu
Deep-fried small sweetfish, Macha salt
Simmered octopus, Green beans
Conger eel and cucumber

お椀

東京しゃも摘み入れ
鶏卵仕立て

Japanese style clear soup
Chicken meatballs

お造り

三種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Sashimi

焼物

鯛 筍木の芽焼き

Grilled red snapper and bamboo shoots with green sauce

温物

米茄子 卷湯葉
蓬麩 豌豆 桜海老餡

Eggplant, Yuba, Yomagi fu, Green vegetable, Sakura shrimp sauce

強肴

東京ビーフ柔らか煮
新じゃが 小玉葱 山葵

Tender TOKYO beef
Potato, Onion, Wasabi

食事

鰹手捏ね寿司

赤出汁

Bonito sushi, Miso soup

甘味

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

【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

¥9,000

好きな組み合わせで温菜と食事を選べるコース

SEIBU PRINCE CLUB会員さま

Special discount for Seibu Prince Club member

¥7,500

前菜
Appetizer

芯取菜浸し
白アスパラ葛寄せ豆腐
穴子ざく胡瓜
Boiled green vegetables
White asparagus tofu

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 鯛 筍木の芽焼き

Grilled red snapper and bamboo shoots with green sauce

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 米茄子 ロールキャベツ

巻湯葉 蓬麩 豌豆 桜海老餡

Eggplant, Cabbage rolls

Yuba, Yamogi fu, Green vegetable, Sakura shrimp sauce

⑤ 牛肉柔らか煮

新じゃが 小玉葱 山葵

Tender beef

New potatoes, Shallots, Wasabi

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 鰹手捏ね寿司 赤出汁

Bonit sushi, 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



※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.