

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きます。
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.

美桜御膳 Biou Set

¥7,000

春の喜びを食材で表現し、
さくらを存分に味わえる華やかな御膳をご用意いたしました。



写真はイメージです

先付け Appetizer

青菜浸し
お造り三種盛り合わせ
茶碗蒸し
Boiled green vegetables
Assorted 3 kinds of Sashimi
Steamed egg custard

四季彩化粧箱 Shikisai lunch box

桜葛寄せ豆腐
もずく酢 螢烏賊 うるい辛子酢味噌掛け
桜海老と玉葱のかき揚げ 椎茸 青唐
炊き合わせ
(長芋 筍 桜麩 若布 青味)
カレイ菜種焼き 蓬麩田楽 酢取り茗荷 花卉百合根
牛肉炙り桜葉包み 桜塩

Sakura kuzuyose tofu
Vinegared mozuku seaweed
Firefly Squid with spicy vinegared urui miso sauce
Deep-fried sakura shrimp and onion, Mushroom, Chili pepper
TAKIAWASE (Food cooked separately, but served together on one dish)
(Chinese yam, Bamboo shoots, Sakurafu, Seaweed, Green vegetables)
Flatfish grilled with egg, Yomogifu dengaku, Vinegared myoga, Lily bulb
Roasted beef wrapped with sakura leaf, Sakura salt

食事 Meal

海老と穴子のちらし寿司
味噌汁
Shrimp and conger eel 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.

焼物や煮物など、味わい深い逸品をお楽しみいただけるミニ会席です。



写真はイメージです

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	二種盛り合わせ Assorted 2 kinds of Sashimi
焼物 Grilled dish	カレイ菜種焼き 蓬麩田楽 酢取り茗荷 花卉百合根 Flatfish grilled with egg Yomogifu dengaku, Vinegared myoga, Lily bulb
煮物 Hot meal	豚肉角煮 大根 青味 馬鈴薯餡 Braised pork belly Japanese radish and green vegetables with potato sauce
食事 Meal	海老と穴子のちらし寿司 味噌汁 Shrimp and conger eel 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.

清水ランチ Shimizu Lunch Set

¥2,600

ハーフ丼が選べる蕎麦付きランチセット

※【ハーフ丼】1品お選びください

This lunch set includes soba and half rice bowl.

Please choose the rice bowl from ① to ③.

- ① ちらし丼(鮪 白身 いくら)
Assorted raw fishes over the rice (Tuna, white fish, Salmon roe)
- ② 天丼(海老2尾 野菜1種)
Assorted tempura over the rice (2 shrimps, 1 kind of vegetable)
- ③ ステーキ丼(牛肉60g)
Beef steak over the rice (Beef 60g)

冷製蕎麦(100g) サラダ 香の物 味噌汁 甘味
Cold soba (100g), Salad, Pickles, Miso soup, Dessert



写真はイメージです

清水御膳 Shimizu Set

¥5,300

寿司・天ぷら・蕎麦をお楽しみいただける
和食「清水」のおすすめランチ

This lunch set is our recommendation. You can enjoy Sushi, Tempura and Soba.

小鉢 茶碗蒸し お造り2種盛り合わせ
Side dish, Steamed egg custard, Assorted 2 kinds of Sashimi

冷蕎麦(100g) 天ぷら(海老 野菜3種)
Cold soba(100g), Tempura (Shrimp, 3 kinds of vegetables)

握り寿司 5貫 甘味
Sushi (5 pieces), Dessert



写真はイメージです

御膳 Meal Set

¥3,800

① 天ぷら御膳 Tempura set

天ぷら(海老3尾 魚1種 野菜3種)
小鉢 茶碗蒸し 御飯 味噌汁 香の物 甘味

Tempura (3 shrimps, 1 fish, 3 kinds of vegetables), Side dish, Steamed egg custard, Rice, Miso soup, Pickles, Dessert

② 国産牛ステーキ御膳 Beef steak set

国産牛ステーキ(90g) 添え野菜
小鉢 茶碗蒸し サラダ 御飯 味噌汁 香の物 甘味

Japanese beef steak (90g), Side dish, Steamed egg custard, Salad, Rice, Miso soup, Pickles, 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.