冬のフカヒレフェア

Shark`s Fin Fair in Winter

2026.11.1（Sun.）～ 2026.12.31（Thu.）

11:30 – 14:00 / 17:30 – 21:00

フカヒレの姿煮

Braised shark`s fin

10,000円



※写真はイメージです



※写真はイメージです

タラバガニ入り天津飯
選べるフカヒレあんかけ

King crab omelet on rice
with shark`s fin sauce

醤油餡・スーラー餡からお選びください

You can choose soy sauce or spicy vinegar sauce

5,300円

蟹肉入りフカヒレスープ

Shark`s fin soup with crab meat

4,100円



※写真はイメージです

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等　詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

「矢の根寿司」おすすめセットメニュー

Suggestion Sushi Set Menu

11:30 – 14:00 / 17:30 – 21:00

富士セット FUJI Set　15,500円

寿司8種盛り
赤身　真鯛　かんぱち　鯵　帆立
穴子　海老　小鰭

8kinds of Sushi
Lean tuna, Sea bream, Amberjack,
Horse mackerel, Scallop, Sea eel, Shrimp,
Gizzard shad

巻物2種盛り
とろたく巻き　かっぱ巻き

2kinds of Rolls
Fatty tuna with pickled radish, Cucumber

豆腐のお味噌汁･小鉢

Miso soup with Tofu and Small dish



※写真はイメージです

江戸セット EDO Set　12,000円

寿司5種盛り
赤身　真鯛　かんぱち　鯵　帆立

5kinds of Sushi
Lean tuna, Sea bream, Amberjack,
Horse mackerel, Scallop

巻物2種盛り
とろたく巻き　かっぱ巻き

2kinds of Rolls
Fatty tuna with pickled radish, Cucumber

豆腐のお味噌汁･小鉢

Miso soup with Tofu and Small dish



※写真はイメージです

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等　詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

ランチ＆ディナー　Lunch and Dinner

11:30 ～ 22:00

前菜　Appetizers

オリーブとドライトマトのマリネ 1,800円
Marinated Green & Black Olives, Dried Tomato

スモークサーモン 2,800円
Smoked Salmon

生ハムとサラミの盛合せ 3,100円
Assorted Delicatessen Platter (Dry Cured Ham & Salami)

チーズ盛合せ 3,600円
Assorted Cheese

お好みのオムレツ 1,700円
（チーズ・ハムまたはスパニッシュ）
Omelet Any Style (Cheese, Ham or Spanish)

フィッシュ&チップス 2,700円
Fish & Chips

ソーセージ盛合せ 2,500円
Assorted Sausages

サラダ　Salad

コンビネーションサラダ 2,100円
※お好みのドレッシングをお選びください（和風・フレンチ・サウザンアイランド・オリーブオイル）
Combination Salad (Veggies Only) ※Choice of Dressing (Japanese, French, Thousand Island, Olive Oil)

シーザーサラダ 2,500円
Caesar Salad (Chiken,romaine lettuce,Parmigiano,Bacon,Crouton)

コブサラダ（キヌアとチアシード入り） 3,100円
Cobb's Salad (Chicken, Bacon, Cheese, Egg & Veggies, Quinoa and Chia Seed)

スモールサラダ 1,100円
※お好みのドレッシングをお選びください（和風・フレンチ・サウザンアイランド・オリーブオイル）
Small Salad (Veggies Only) ※Choice of Dressing (Japanese, French, Thousand Island, Olive Oil)

スープ　Soup

シェフのおすすめポタージュ（温製または冷製） 1,600円
Soup of the day (Hot or Cold)

メイン料理　Main Dishes

海老フライ タルタルソース 4,000円
Deep Fried Shrimp with Veggies

シーフード “ブレゼ&ロースト” 4,600円
“Braisé & Roast” Seafood, Buttered Mussel Bouillon

ハンバーグステーキ マッシュルームソース 3,900円
Hamburger Steak Mushroom Sauce

牛肉の赤ワイン煮込み ポテトグラタン添え 5,600円
Stewed Beef Red Wine Sauce with Potato Gratin

ビーフ サーロインステーキ（200g）ガーリックソース 5,000円
Beef Sirloin Steak (200g) with Roasted Garlic Sauce

ビーフ ヒレステーキ（150g） マデラソース 5,600円
Beef Tenderloin Steak (150g) with Madeira Sauce

お子様プレート 2,500円
※ハンバーグ、海老フライ、ナポリタン、カレーライス、サラダ、ケーキ
Child's Meal ※Junior Hamburg Steak, Deep Fried Shrimp, Pasta, Curry & Steamed Rice

パンまたはライス 700円
Bread or Steamed Rice

スープ&サラダセット　Soup & Salad Set

お好みのメニューに2,700円プラスにてセットメニューをご用意しております。
The soup & salad set can be added to any menu item for an extra JPY2,700

セットアイテムは（シェフのおすすめポタージュ）・（スモールサラダ）・（ライスまたはパン）・（コーヒーまたは紅茶）となります。
The set includes the soup of the day, a small salad, rice or bread, coffee or tea.

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等　詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

ランチ＆ディナー　Lunch and Dinner

11:30 ～ 22:00

サンドウィッチ　Sandwiches

ミックスサンドウィッチ 3,000円
※ローストビーフ、ハム
Assorted Sandwich (Roast beef, Ham and Veggies)

ベジタブルサンドウィッチ 3,000円
※トマト、レタス、ポテトサラダ
Vegetable Sandwich (Tomato, Lettuce and Potato)

クラブハウスサンドウィッチ 3,200円
Club House Sandwich with Fried Potato

ダブルバーガー 3,600円
Double Hamburger with Fried Potato

ダブルチーズバーガー 4,000円
Double Cheese Hamburger with Fried Potato

ダブルグリルベーコンバーガー 4,000円
Double Grilled Bacon Hamburger with Fried Potato

軽食　Light Meals

スパゲッティ ナポリタン. 3,100円
Spaghetti with Bacon, Mushroom, Tomato Sauce

スパゲッティ 焼きナス入りミートソース 3,100円
Spaghetti Bolongnese with Eggplant

スパゲッティ ペペロンチーノ. 3,500円
Spaghetti aglio e olio with Dry Cured Ham

スパゲッティ ペスカトーレ 3,500円
Spaghetti with Seafood, Tomato Sauce

スパゲッティ スモークサーモンのクリームソース　. . . . . 3,500円
Spaghetti with Smoked Salmon, Cream Sauce

ピッツァ マルゲリータ. 3,100円
Pizza Margherita

ピッツァ クアトロフォルマッジ 3,100円
Pizza Quattoro Formaggi

ビーフカレー（スモールサラダ付き）. 3,500円
Beef Curry and Rice with Small Salad

シーフードカレー（スモールサラダ付き）. 3,500円
Shrimp & Scallop Curry and Rice with Small Salad

ベジタブルカレー（スモールサラダ付き）. 3,500円
Vegetable Curry and Rice with Small Salad

シュリンプと玉子のピラフ. 3,500円
Shrimp & Egg Pilaf

シーフードピラフ. 3,500円
Seafood Pilaf (Shrimp, Scallop, Squid and Mussels)

ガーリックピラフ
　牛肉のサイコロステーキ添え 3,500円
Garlic Pilaf with Diced Beef Steak

スイーツ　Sweets

クレームブリュレ. 2,100円
Crème Brûlée (Scorched custard cream)

フルーツパフェ 2,000円
Fruits Parfait (Fruits Jelly, Fresh Fruits, Ice Cream and Sherbet)

アップルパイ バニラアイスクリーム添え　. . . . . 2,200円
Traditional Baked Apple Pie with Vanilla Ice Cream

フルーツ盛合せ 3,200円
Assorted Fruits

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等　詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

日本料理　Japanese

11:30 ～ 14:00 / 17:30 ～ 21:00



松花堂 8,300円

SHOKADO

お造り　口取り　焼物　煮物　吸物
ご飯　香の物　果物

Sashimi, Delicacy, Grilled Dish, Boiled Dish,
Soup, Rice, Japanese Pickles, Fruit



天婦羅膳 7,000円

TEMPURA

小鉢　天婦羅盛合せ　煮物
ご飯　香の物　味噌椀　果物

Appetizer, Assorted Tempura, Boiled Dish,
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, Fruit



天重 5,000円

TEN-JU

小鉢　天重　香の物　味噌椀

Appetizer, Assorted Tempura over Rice,
Japanese Pickles, Miso Soup



天ざる 4,500円

ZARU - SOBA with Tempura

天婦羅盛合せ　蕎麦　そばつゆ　薬味

Assorted Tempura, Cold Soba Noodles

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等　詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

寿司　Sushi

11:30 ～ 14:00 / 17:30 ～ 21:00



にぎり 的（お吸物付）
NIGIRI MATO

High grade Assortment

1人前 8,500円
Regular portion

1.5人前 13,000円
Large portion



にぎり 矢の根（お吸物付）
NIGIRI YANONE

Deluxe Assortment

1人前 6,500円
Regular portion

1.5人前 9,500円
Large portion



にぎり 筈（お吸物付）
NIGIRI HAZU

Superior Assortment

1人前 4,800円
Regular portion

1.5人前 7,500円
Large portion



二段ちらし（お吸物付）
NIDAN CHIRASHI

Deluxe Assorted SASHIMI on RICE
(Two tier box)

8,700円



ばらちらし（お吸物付）
BARA CHIRASHI

Assorted Diced SASHIMI on Rice

5,600円

ちらし 筈（お吸物付） 4,800円
CHIRASHI HAZU

Superior Assorted SASHIMI on Rice

刺身五種盛合せ（1～2人前） 8,000円
SASHIMI Tasting Plate (1 to 2 persons)

Including 5 choices of SASHIMI Selected by Chef

※季節により内容の異なる場合がございます。Seafood is seasonally selected.

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等　詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

中国料理　Chinese

11:30 ～ 14:00 / 17:30 ～ 21:00

前菜　COLD DISHES

三拼盆　三種前菜盛合せ　Three Kinds of Cold Delicacies　5,900円

麺類･御飯類　NOODLES･RICES

八珍炒麺　五目入りあんかけ焼きそば　Fried Noodle with chop-suey　3,100円

蝦仁炒麺　海老入りあんかけ焼きそば　Fried Noodle with Shrimp　3,100円

広東炒飯　海老とチャーシュー入りチャーハン　Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork　3,100円

蟹肉炒飯　蟹肉とレタスのチャーハン　Fried Rice with Crab Meat and Lettuce　3,500円

八珍燴飯　五目入りあんかけご飯　Braised Seafood, Meat and Vegetables on Rice　3,100円

点心　DIM SUMS

春巻　ハルマキ（2本）　Fried Spring Roll (2 pieces)　1,200円

焼売　焼売（4個）　Siu-mai (4 pieces)　1,900円

鮮蝦餃　海老入り蒸し餃子（4個）　Steamed Shrimp Dumpling (4 pieces)　1,900円

中国料理セット　Cuisine Set　7,000円

中華スープ･焼売（2個）･ハルマキ（1本）･ご飯･杏仁豆腐･ジャスミン茶が付いております。
Set Menu comes with Chinese Soup, Spring Roll, Siu-mai, Steamed Rice, Cold Almond Jelly, Chinese Tea.

メインディッシュを1品お選びください。　Choose your Main Dish.

海老のチリソース煮込み
Braised Shrimp in Chili Sauce

酢豚
Sweet and Sour Pork

マーボー豆腐
Braised Tofu and Minced Meat in Chili Sauce

牛肉とピーマンの細切り炒め
Sauteed Shredded Beef with Green Pepper

鶏肉とカシューナッツの炒め
Sauteed Chicken with Cashew Nuts

焼きそば または チャーハンセット　Noodles or Fried Rice Set　6,200円

中華スープ･焼売（2個）･ハルマキ（1本）･杏仁豆腐･ジャスミン茶が付いております。
Set Menu comes with Chinese Soup, Spring Roll, Siu-mai, Cold Almond Jelly, Chinese Tea.

メインディッシュを1品お選びください。　Choose your Main Dish.

五目入りあんかけ焼きそば
Fried Noodle with chop-suey

海老入りあんかけ焼きそば
Fried Noodle with Shrimp

五目入りあんかけご飯
Braised Seafood, Meat and Vegetables on Rice

海老とチャーシュー入りチャーハン
Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork

蟹肉とレタスのチャーハン
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等　詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

ヴィーガンカレー
Vegan Curry

11:30－22:00

さまざまな食文化やライフスタイルをお持ちのお客様にもお楽しみいただけるよう
ヴィーガンカレーをご用意しております。

野菜の旨味と香り豊かな数種類の香辛料を組合せたトマトベースのスパイスカレーは、
付け合せの焼き野菜やピクルスも鮮やかな一皿。
グルテンフリーの米粉パンまたはライスをお選びいただけます。

We offer vegan curry so that customers can enjoy it regardless of their food preferences and lifestyles.

This tomato-based spice curry combines the flavor of vegetables with several fragrant spices,
and is accompanied by grilled vegetables and pickles for a vibrant dish.
You can choose between gluten-free rice flour bread or rice.



赤玉ねぎのピクルス・キャロットピクルス・
焼き野菜・サラダ・
ライス・フライドオニオン・レーズン

Pickles of Red Onion, Shredded Carrot,
Grilled Vegetables,
Salad, Steamed Rice, Fried Onion, Raisins



赤玉ねぎのピクルス・キャロットピクルス・
焼き野菜・サラダ・米粉パン

Pickles of Red Onion, Shredded Carrot,
Grilled Vegetables, Salad, Rice Flour Bread

辛さが苦手な方には、辛味を控えたカレーでもご用意可能です。
For those who don't like spicy food, we also offer a milder curry.

3,500円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

産地、アレルギー、原材料等　詳細はスタッフにお尋ねください。／ お米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

お飲み物　Beverages

ソフトドリンク　Soft Drinks

コーヒー 1,500円
Coffee

紅茶 1,500円
Tea

オレンジ、グレープフルーツ、
アップルまたはトマトジュース 1,100円
Orange,Grapefruits, Apple or Tomato Juice

ペリエ（330ml） 1,100円
Perrier (330ml)

サンペレグリーノ（750ml） 1,500円
San Pellegrino (750ml)

コーラ 1,100円
Coca Cola

コーラゼロ 1,100円
Cola Zero

ジンジャーエール 1,100円
Ginger Ale

フジミネラルウォーター（780ml） 1,100円
Fuji Mineral Water (780ml)

ビール、ウィスキー　Beer, Whisky

キリンラガー（小瓶） 1,400円
Kirin Lager (Small Bottle)

アサヒスーパードライ（小瓶） 1,400円
Asahi Super Dry (Small Bottle)

サッポロ黒ラベル（小瓶） 1,400円
Sapporo Black Label (Small Bottle)

キリングリーンズフリー 1,400円
（ノンアルコールビールテイスト飲料 小瓶）
Kirin Green's Free (Non Alcoholic Small Bottle)

アサヒ ドライゼロ 1,400円
（ノンアルコールビールテイスト飲料 小瓶）
Asahi Dry Zero (Non Alcoholic Small Bottle)

ジョニーウォーカーブラック Johnnie Walker Black	(Glass) (Bottle)	1,500円 27,000円
ワイルドターキー 8年 Wild Turkey 8Years	(Glass) (Bottle)	1,500円 27,000円
ニッカ竹鶴ピュアモルト NIKKA TAKETSURU Pure Malt	(Glass) (Bottle)	2,300円 40,000円
サントリー響ブレンダーズチョイス Suntory HIBIKI Blender's Choice	(Bottle)	68,000円

日本酒、焼酎、紹興酒　Japanese Sake, Japanese Spirits, Chinese Rice Wine

八海山（180ml） 2,000円
Sake Hakkaisan (180ml)

黄桜 吟醸 生貯蔵酒（300ml） 2,600円
Chilled Sake Kizakura (300ml)

吉四六（麦焼酎） Japanese Spirits "Barley Shochu"	(Glass) (Bottle)	1,300円 12,500円
一刻者（芋焼酎） Japanese Spirits "Sweet Potato Shochu"	(Glass) (Bottle)	1,400円 14,000円
紹興花彫酒 Chinese Rice Wine	(180ml) (180ml)	1,900円

カクテル　Cocktail

カンパリ ソーダ 1,900円
Campari Soda

カンパリ オレンジ 1,900円
Campari Orange

ジン トニック 1,900円
Gin Tonic

カシスソーダ 1,900円
Cassis Soda

カシスオレンジ 1,900円
Cassis Orange

ウォッカ トニック 1,900円
Vodka Tonic

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／ お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

All Prices include 15% service charge and consumption tax.
We do not serve alcoholic beverages to drivers and minors under the age of 20.

ワインリスト　Wine List

シャンパーニュ　Champagne

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル		1/2Bottle 375ml	16,000円
Moët et Chandon, Brut Impérial	(Champagne / France)	Full Bottle 750ml	21,000円
ヴーヴ クリコ ポンサルダン ブリュット		1/2Bottle 375ml	17,000円
Veuve Cliquot Ponsardin Brut	(Champagne / France)	Full Bottle 750ml	26,000円
テタンジェ プレスティージュ ロゼ		1/2Bottle 375ml	20,000円
Taittanger Prestige Rosé	(Champagne / France)	Full Bottle 750ml	33,000円

白ワイン　White Wine

シャブリ	(シャルドネ)	1/2Bottle 375ml	7,500円
Chablis	(Bourgogne, France)	Full Bottle 750ml	14,000円
ルバイヤート 甲州 シュール リー 丸藤葡萄酒	(甲州)		
Koshu “Rubaiyat” Marufuji	(Yamanashi / Japan)	Full Bottle 750ml	11,500円
クラウディ ベイ ソーヴィニョンブラン	(ソーヴィニョンブラン)		
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay	(Marlborough / New Zealanad)	Full Bottle 750ml	14,000円

赤ワイン　Red Wine

キャンティ クラシコ	(サンジョヴェーゼ)	1/2Bottle 375ml	9,000円
Chianti Classico, FONTODI	(Toscana / Italy)	Full Bottle 750ml	15,500円
モンテス アルファ カベルネソーヴィニヨン	(カベルネソーヴィニョン)		
Cabernet Sauvignon, Montes Alpha	(Colchagua Valley / Chili)	Full Bottle 750ml	10,000円
クラウディ ベイ ピノノワール	(ピノ ノワール)		
Pinot Noir, Cloudy Bay	(Marlborough / New Zealanad)	Full Bottle 750ml	15,000円

ロイヤルパークホテル セレクションワイン　Royal Park Hotel Selection Wine

ヴーヴ トリフォー ブリュット(スパークリング)		Glass	1,100円
Veuve Truffeau Brut (Sparkling)		Full Bottle 750ml	6,500円
レゾルム ド カンブラス シャルドネ(白ワイン)		Glass	1,100円
Les Ormes de Cambras Chardonnay (White)		Full Bottle 750ml	6,500円
レ サンク ヴァレー ルージュ(赤ワイン)		Glass	1,100円
Les 5 Vallées Rouge (Red)		Full Bottle 750ml	6,500円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

All Prices include 15% service charge and consumption tax.
We do not serve alcoholic beverages to drivers and minors under the age of 20.