

冬のあったか鯛茶漬け御膳

Sea bream on rice in green tea Set

2026.1.5 (Mon.) ~ 2026.2.28 (Sat.)

11:30 - 14:00 / 17:30 - 21:00



※写真はイメージです

鯛茶漬け 小鉢

鮓の山掛け 香の物

Sea bream on rice in green tea, boiled vegetables,
tuna Japanese yam puree, Japanese pickles

4,000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.

ダブルハンバーガーフェア

山盛りフライドポテトを添えて

Double Hamburger fair

2025.11.1 (Sat.) ~ 2026.2.28 (Sat.)

11:30 - 22:00

ダブルテリヤキバーガーと
山盛りフライドポテト

Double TERIYAKI Hamburger
with Basket of Fries

4,500円



※写真はイメージです

ダブルチーズバーガーと
山盛りフライドポテト

Double Cheese Hamburger
with Basket of Fries

4,500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.

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, Rice Flour Bread
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.

「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

12,500円

寿司8種盛り

赤身 真鯛 かんぱち 鮓 帆立
穴子 海老 小鰯

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 かつぱ巻き

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

9,800円

寿司5種盛り

赤身 真鯛 かんぱち 鮓 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 かつぱ巻き

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	お好みのオムレツ	1,700円
Marinated Green & Black Olives, Dried Tomato		(チーズ・ハムまたはスペニッシュ)	
スモークサーモン	2,800円	Omelet Any Style (Cheese, Ham or Spanish)	
Smoked Salmon			
生ハムとサラミの盛合せ	3,100円	フィッシュ&チップス	2,700円
Assorted Delicatessen Platter (Dry Cured Ham & Salami)		Fish & Chips	
チーズ盛合せ	3,600円	ソーセージ盛合せ	2,500円
Assorted Cheese		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)	
スマールサラダ	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
“Braised & 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)・(スマールサラダ)・(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wiches Sandwiches

ミックスサンドwiches 3,000円 ※ローストビーフ、ハム Assorted Sandwich (Roast beef, Ham and Veggies)	クラブハウスサンドwiches 3,200円 Club House Sandwich with Fried Potato
ベジタブルサンドwiches 3,000円 ※トマト、レタス、ポテトサラダ Vegetable Sandwich (Tomato, Lettuce and 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	ビーフカレー(スマールサラダ付き) 3,500円 Beef Curry and Rice with Small Salad
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	シーフードカレー(スマールサラダ付き) 3,500円 Shrimp & Scallop Curry and Rice with Small Salad
スパゲッティ ペペロンチーノ 3,500円 Spaghetti aglio e olio with Dry Cured Ham	ベジタブルカレー(スマールサラダ付き) 3,500円 Vegetable Curry and Rice with Small Salad
スパゲッティ ペスカトーレ 3,500円 Spaghetti with Seafood, Tomato Sauce	シュリンプと玉子のピラフ 3,500円 Shrimp & Egg Pilaf
スパゲッティスマーキー サーモンのクリームソース 3,500円 Spaghetti with Smoked Salmon, Cream Sauce	シーフードピラフ 3,500円 Seafood Pilaf (Shrimp, Scallop, Squid and Mussels)
ピザ マルゲリータ 3,100円 Pizza Margherita	ガーリックピラフ
ピザ クアトロフォルマッジ 3,100円 Pizza Quattro Formaggi	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)	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
フルーツパフェ 2,000円 Fruits Parfait (Fruits Jelly, Fresh Fruits, Ice Cream and Sherbet)	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 葉味

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 8,000円
Regular portion

1.5人前 12,000円
Large portion

にぎり 矢の根(お吸物付)

NIGIRI YANONE

Deluxe Assortment

1人前 6,000円
Regular portion

1.5人前 9,000円
Large portion

にぎり 箕(お吸物付)

NIGIRI HAZU

Superior Assortment

1人前 4,700円
Regular portion

1.5人前 7,000円
Large portion



二段ちらし(お吸物付)

NIDAN CHIRASHI

Deluxe Assorted SASHIMI on RICE
(Two tier box)

8,000円

ばらちらし(お吸物付)

BARA CHIRASHI

Assorted Diced SASHIMI on Rice

5,100円

ちらし 箕(お吸物付) 4,700円

CHIRASHI HAZU

Superior Assorted SASHIMI on Rice

刺身五種盛合せ(1~2人前) 8,300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
焼壳	蟹の卵入り焼壳(4個) Siu-mai with Crab Roe (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・蟹の卵入り焼壳(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 with Crab Roe, 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	牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Beef with Green Pepper
酢豚 Sweet and Sour Pork	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts
マーボー豆腐 Braised Tofu and Minced Meat in Chili Sauce	

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・蟹の卵入り焼壳(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 with Crab Roe, 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	海老とチャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork
海老入りあんかけ焼きそば Fried Noodle with Shrimp	蟹肉とレタスのチャーハン Fried Rice with Crab Meat and Lettuce
五目入りあんかけご飯 Braised Seafood, Meat and Vegetables on Rice	

※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 1,200円	コーラ 1,100円
Coffee	Coca Cola
紅茶 1,200円	コーラゼロ 1,100円
Tea	Cola Zero
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	ジンジャーエール 1,100円
Orange, Grapefruits, Apple or Tomato Juice	Ginger Ale
ペリエ (330ml) 1,100円	フジミネラルウォーター (780ml) 1,100円
Perrier (330ml)	Fuji Mineral Water (780ml)
サンペレグリーノ (750ml) 1,500円	
San Pellegrino (750ml)	

ビール、ウイスキー Beer, Whisky

キリンラガー (小瓶) 1,400円	ジョニーウォーカーブラック (Glass) 1,500円
Kirin Lager (Small Bottle)	(Bottle) 27,000円
アサヒスーパードライ (小瓶) 1,400円	ワイルドターキー 8年 (Glass) 1,500円
Asahi Super Dry (Small Bottle)	(Bottle) 27,000円
サッポロ黒ラベル (小瓶) 1,400円	ニッカ竹鶴ピュアモルト (Glass) 2,300円
Sapporo Black Label (Small Bottle)	(Bottle) 40,000円
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)	サントリー響ブレンダーズチョイス (Bottle) 63,000円
Kirin Green's Free (Non Alcoholic Small Bottle)	

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

八海山 (180ml) 2,000円	吉四六 (麦焼酎) (Glass) 1,300円
Sake Hakkaisan (180ml)	(Bottle) 12,500円
黄桜 吟醸 生貯蔵酒 (300ml) 2,200円	一刻者 (芋焼酎) (Glass) 1,400円
Chilled Sake Kizakura (300ml)	(Bottle) 15,000円
	紹興花彫酒 (180ml) 1,300円
	Chinese Rice Wine (180ml)

カクテル Cocktail

カンパリ ソーダ 1,900円	カシスソーダ 1,900円
Campari Soda	Cassis Soda
カンパリ オレンジ 1,900円	カシスオレンジ 1,900円
Campari Orange	Cassis Orange
ジントニック 1,900円	ウォッカ トニック 1,900円
Gin Tonic	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	Full Bottle 750ml	18,000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 Clicquot Ponsardin Brut	Full Bottle 750ml	24,000円
タッタnger ロゼ	1/2Bottle 375ml	19,000円
Taittinger Rose	Full Bottle 750ml	30,500円

白ワイン White Wine

シャブリ	1/2Bottle 375ml	7,500円
Chablis	Full Bottle 750ml	11,000円
ルハイヤート 甲州 シュール リー 丸藤葡萄酒	1/2Bottle 375ml	7,500円
Koshu "Rubaiyat" Marufuji	Full Bottle 750ml	11,500円
クラウディ ベイ ソーヴィニヨンブラン	1/2Bottle 375ml	7,500円
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay	Full Bottle 750ml	14,000円

赤ワイン Red Wine

キャンティ クラシコ	1/2Bottle 375ml	9,000円
Chianti Classico, FONTODI	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	1/2Bottle 375ml	9,000円
Cabernet Sauvignon, Montes Alpha	Full Bottle 750ml	9,000円
クラウディ ベイ ピノノワール	1/2Bottle 375ml	9,000円
Pinot Noir, Cloudy Bay	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
コトー デュ ラングドック(白ワイン)	Glass	1,100円
Côteaux du Languedoc (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.