

# CHEF'S DINING Symphony

DINNER MENU

2026.4.1(Wed.) ~ 4.28(Tue.)のご提供メニューです。



躍動感あふれるシェフを身近に感じながら、料理を味わう…

それが「シンフォニースタイル」。

フランスを旅するたびその出会いに感動する、定番料理や伝統料理。

くつろいだ雰囲気の中、シェフとスタッフが心を込めてもてなす。

お客様とスタッフの話し声や笑い声が、交響曲のように響き合う。

そんなフランスの日常を感じる特別な時間を…

ようこそCHEF'S DINING Symphonyへ

# Dinner Buffet

ピクニック ブッフェ in シンフォニー

【2026/3/1(Sun.) ~ 2026/4/26(Sun.)】

Date of event: Friday, Saturday, Sunday and Holiday

17:30 ~ 21:00



ローストビーフサンドウィッチや、菜の花とタケノコのいなり寿司、  
多彩なデザートなど、春を感じるメニューをご用意。  
ホテルブッフェならではの華やかなラインアップで、  
ピクニック気分のひとときをお楽しみください。

大人 *Adult* 8,500円

お子様 *Child* 4,000円

※お子様：4~12歳 / Child:4~12 years old

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

# Chef's recommended dessert menu

## 春のデザートフェア

【2026/3/1(Sun.) ~ 2026/4/30(Thu.)】



① 森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶パフェ 2,600円  
*Roasted tea parfait*

② アソートプレート 2,400円  
*Assorted plate*

- ・紅茶パンフルーツサンド  
*Fruit sandwich with tea-flavored bread*
- ・ジャスミン茶のプリン  
*Jasmine tea pudding*
- ・チャイのアイス  
*Chai ice cream*

③ 抹茶のクレープ 2,300円  
*Matcha crepe*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

# Casual French dinner

## カジュアルフレンチディナー

9,000円



アミューズ3種

*Chef's seasonal appetizers plate*

サラダメランジェ

*Salad mélange*

メインディッシュ

下記より1品お選びください。

*Please select one item from main dish*

- ハンバーグステーキ マッシュルームソース  
*Hamburger steak, mushroom sauce*
- ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース  
*Beef sirloin steak, roasted garlic sauce*
- ビーフ ヒレステーキ マデラソース  
*Beef tenderloin steak, madeira wine sauce*

ビーフ ヒレステーキのロッシーニはプラス1,000円でご用意いたします。  
*Beef tenderloin steak and foie gras + JPY1,000*

シェフおすすめデザート

*Chef's suggestion dessert*

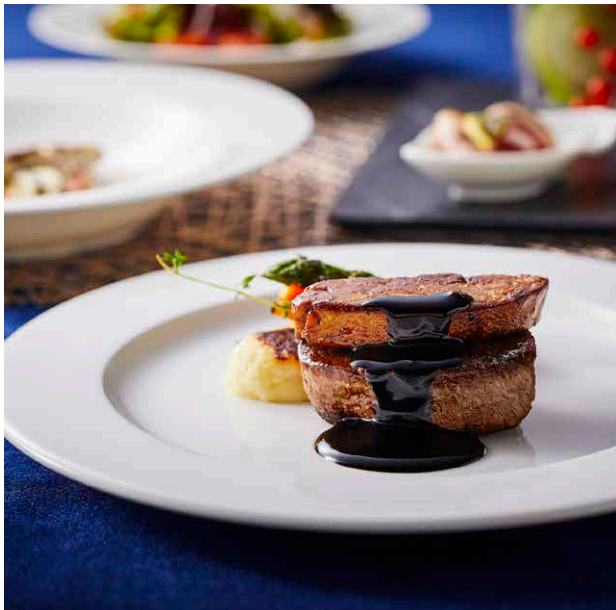
コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

# Rossini dinner

## ビーフヒレステーキの ロッシーニ ディナー

14,000円



アミューズ4種

*Chef's seasonal appetizers plate*

サラダメランジェ

*Salad mélange*

イトヨリダイのポワレ

アオサ海苔の白ワインソース

*Pan-fried threadfin snapper,  
green laver seaweed white wine sauce*

ビーフヒレステーキのロッシーニ  
トリュフソース

*Beef tenderloin steak and foie gras,  
black truffle sauce*

シェフおすすめデザート

*Chef's suggestion dessert*

コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

## アミューズパレット & サラダメランジェ

〈 平日限定 *Weekday only* 〉

3,900円



※写真はイメージです。

まるで絵の具のパレットのように鮮やかに、美味しさを少しずつ、贅沢に味わえるアミューズです。  
シェフの遊び心をつめ込んだパレットと人気のサラダメランジェをワインとともに軽やかに、  
メインディッシュとともに組み合わせて、お二人でシェアでもお楽しみいただけます。

オリーブとドライトマトのマリネ	1,500円
<i>Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato</i>	ハーフ 1,000円
生ハムとサラミの盛合せ	2,800円
<i>Assorted Delicatessen Platter ( Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles )</i>	ハーフ 1,800円
パテ ド カンパーニュ サラダ、グリッシーニとピクルス	2,300円
<i>Country-Style Pate ( Salad, Grissini, and Pickles )</i>	

### Salad サラダ

サラダメランジェ	1,800円
<i>Salad Melange</i>	
コンビネーションサラダ	1,800円
<i>Combination Salad</i> ( Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom )	
シーザーサラダ	2,200円
<i>Caeser salad</i> ( Chicken, romaine lettuce, parmigiano, Bacon, Crouton )	

### Soup スープ

野菜のクリームスープ	1,200円
<i>Vegetable cream soup</i>	
スープ・オウ・ピストウ	1,400円
<i>Soup au Pistou</i>	

### Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ	3,300円
<i>Assorted cheese, dried fruits</i>	ハーフ 2,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

## Main dish メインディッシュ

---

ハンバーグステーキ マッシュルームソース	3,600円
<i>Hamburger steak, mushroom sauce</i>	ハーフ 2,300円
ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース	4,700円
<i>Beef sirloin steak, roasted garlic sauce</i>	ハーフ 2,800円
ビーフ ヒレステーキ マデラソース	5,300円
<i>Beef tenderloin steak, madeira wine sauce</i>	ハーフ 3,200円
ビーフ ヒレステーキのロッシーニ トリュフソース	6,500円
<i>Beef tenderloin steak and foie gras, black truffle sauce</i>	
エスカリヴァダ ロメスコソース (野菜ロースト)	2,800円
<i>Escalivada seasonal vegetables roasted, sauce romesco</i>	
オマール海老と帆立貝のグラタン	4,100円
<i>Gratin of Canadian lobster and scallops</i>	ハーフ 2,400円
クスクス・ロワイヤル (仔羊肉、チキン、チョリソー、野菜、仔羊肉煮込み)	4,300円
<i>Couscous royal ( lamb, chicken, chorizo, vegetables, and stewed lamb )</i>	
シーフード “ブレゼ & ロースト”	4,300円
<i>Braisé &amp; Roast seafoods, buttered mussel bouillon</i>	ハーフ 2,500円
骨付き仔羊肉のグリル ローズマリー風味のクレービー	4,700円
<i>Grilled lamb on the bone, rosemary flavored gravy</i>	ハーフ 2,800円
ブイヤベース	5,300円
<i>Bouillabaisse seafoods and mussel bouillon</i>	
国産牛肉の赤ワイン煮込み	5,300円
<i>Stewed Japanese beef rib, red wine sauce</i>	ハーフ 3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

## À la carte アラカルト

---

ミックスサンドウィッチ <i>Sandwich roast beef, ham &amp; veggies</i>	2,700円
ベジタブルサンドウィッチ <i>Sandwich tomato, lettuce &amp; potato</i>	2,700円
クラブハウスサンドウィッチ <i>Clubhouse sandwich</i>	2,900円
ダブルバーガー (プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます) <i>Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)</i>	3,300円

---

スパゲッティー スキレット仕立て 目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ <i>Spaghetti Skillet Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese</i>	2,800円
スパゲッティー ブロッコリーとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ <i>Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano</i>	3,200円
スパゲッティー ペスカトーレ <i>Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid &amp; mussels, parmigiano, tomato sauce</i>	3,200円
スパゲッティー スモークサーモンのクリームソース <i>Spaghetti Smoked salmon &amp; Spinach cream sauce</i>	3,200円

---

ピッツァ マルゲリータ <i>Pizza "Margherita"</i>	2,800円
ピッツァ クワトロフォルマッジ <i>Pizza Quattro Formaggi</i>	2,800円

---

ビーフ カレーライス & スモールサラダ <i>Beef Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
シーフード カレーライス & スモールサラダ <i>Shrimp &amp; Scallop Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
ベジタブル カレーライス & スモールサラダ <i>Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad</i>	3,200円

---

ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え <i>Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf &amp; Diced Beef Steak</i>	3,200円
シーフードピラフ <i>Seafood pilaf Shrimp, scallop, squid and mussels</i>	3,200円

---

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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



抹茶のタルトショコラ  
ミルクアイスクリーム添え 2,000円  
*Green tea chocolate tarte with milk ice cream*



バイクドチーズケーキに  
クレームダンジュを乗せて 2,000円  
*Baked cheese cake with "crémet d'Anjou"*



クレームブリュレ 1,800円  
*Crème Brûlée : scorched custard cream*

---

アイスクリーム&シャーベット

6種より3種お選びください(バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ)

1,800円

*A selection of ice cream & sherbet*

*3 scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange)*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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



モンブラン

2,000円

*Mont blanc*



パナコッタと赤いフルーツのコンポート

2,000円

*Panna cotta, fruit compote*



シフォンケーキサンド

お好みのアイスクリームで

アイスクリームをお選びください (バニラ・抹茶・イチゴ)

*Ice cream sandwich*

*Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)*

2,000円

---

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) *Various cakes*

900円

フルーツ盛合せ *Assorted fruits*

2,900円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

# CHEF'S DINING Symphony

DINNER MENU

2026.4.29(Wed.) ~ 4.30(Thu.)のご提供メニューです。



躍動感あふれるシェフを身近に感じながら、料理を味わう…

それが「シンフォニースタイル」。

フランスを旅するたびその出会いに感動する、定番料理や伝統料理。

くつろいだ雰囲気の中、シェフとスタッフが心を込めてもてなす。

お客様とスタッフの話し声や笑い声が、交響曲のように響き合う。

そんなフランスの日常を感じる特別な時間を…

ようこそCHEF'S DINING Symphonyへ

# Golden week Dinner Buffet

和牛ローストビーフとローストポークを楽しむ  
ゴールデンウィークディナーbuffet

ゴールデンウィークはご家族皆様で、  
ホテル自慢の料理をスペシャルbuffetでお楽しみください。

【2026/4/29(Wed.) ~ 2026/5/6(Wed.)】



## ディナー

17:30 ~ 21:00

大人 *Adult* 9,000円

お子様 *Child* 4,500円

※お子様：4~12歳 / Child:4~12 years old

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

# Chef's recommended dessert menu

## 春のデザートフェア

【2026/3/1(Sun.) ~ 2026/4/30(Thu.)】



① 森乃園×ロイヤルパークホテル ほうじ茶パフェ 2,600円  
*Roasted tea parfait*

② アソートプレート 2,400円  
*Assorted plate*

- ・紅茶パンフルーツサンド  
*Fruit sandwich with tea-flavored bread*
- ・ジャスミン茶のプリン  
*Jasmine tea pudding*
- ・チャイのアイス  
*Chai ice cream*

③ 抹茶のクレープ 2,300円  
*Matcha crepe*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

# Casual French dinner

## カジュアルフレンチディナー

9,000円



アミューズ3種

*Chef's seasonal appetizers plate*

サラダメランジェ

*Salad mélange*

メインディッシュ

下記より1品お選びください。

*Please select one item from main dish*

- ハンバーグステーキ マッシュルームソース  
*Hamburger steak, mushroom sauce*
- ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース  
*Beef sirloin steak, roasted garlic sauce*
- ビーフ ヒレステーキ マデラソース  
*Beef tenderloin steak, madeira wine sauce*

ビーフ ヒレステーキのロッシーニはプラス1,000円でご用意いたします。  
*Beef tenderloin steak and foie gras + JPY1,000*

シェフおすすめデザート

*Chef's suggestion dessert*

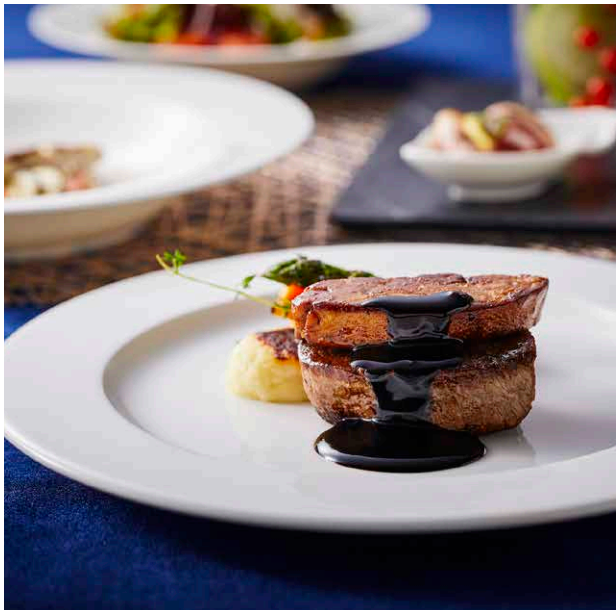
コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

# Rossini dinner

## ビーフヒレステーキの ロッシーニ ディナー

14,000円



アミューズ4種

*Chef's seasonal appetizers plate*

サラダメランジェ

*Salad mélange*

イトヨリダイのポワレ

アオサ海苔の白ワインソース

*Pan-fried threadfin snapper,  
green laver seaweed white wine sauce*

ビーフヒレステーキのロッシーニ  
トリュフソース

*Beef tenderloin steak and foie gras,  
black truffle sauce*

シェフおすすめデザート

*Chef's suggestion dessert*

コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

## アミューズパレット & サラダメランジェ

〈 平日限定 *Weekday only* 〉

3,900円



※写真はイメージです。

まるで絵の具のパレットのように鮮やかに、美味しさを少しずつ、贅沢に味わえるアミューズです。  
シェフの遊び心をつめ込んだパレットと人気のサラダメランジェをワインとともに軽やかに、  
メインディッシュとともに組み合わせて、お二人でシェアでもお楽しみいただけます。

オリーブとドライトマトのマリネ	1,500円
<i>Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato</i>	ハーフ 1,000円
生ハムとサラミの盛合せ	2,800円
<i>Assorted Delicatessen Platter ( Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles )</i>	ハーフ 1,800円
パテ ド カンパーニュ サラダ、グリッシーニとピクルス	2,300円
<i>Country-Style Pate ( Salad, Grissini, and Pickles )</i>	

### Salad サラダ

サラダメランジェ	1,800円
<i>Salad Melange</i>	
コンビネーションサラダ	1,800円
<i>Combination Salad</i> ( Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom )	
シーザーサラダ	2,200円
<i>Caeser salad</i> ( Chicken, romaine lettuce, parmigiano, Bacon, Crouton )	

### Soup スープ

野菜のクリームスープ	1,200円
<i>Vegetable cream soup</i>	
スープ・オウ・ピストウ	1,400円
<i>Soup au Pistou</i>	

### Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ	
<i>Assorted cheese,</i>	3,300円
<i>dried fruits</i>	ハーフ 2,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

## Main dish メインディッシュ

---

ハンバーグステーキ マッシュルームソース	3,600円
<i>Hamburger steak, mushroom sauce</i>	ハーフ 2,300円
ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース	4,700円
<i>Beef sirloin steak, roasted garlic sauce</i>	ハーフ 2,800円
ビーフ ヒレステーキ マデラソース	5,300円
<i>Beef tenderloin steak, madeira wine sauce</i>	ハーフ 3,200円
ビーフ ヒレステーキのロッシーニ トリュフソース	6,500円
<i>Beef tenderloin steak and foie gras, black truffle sauce</i>	
エスカリヴァダ ロメスコソース(野菜ロースト)	2,800円
<i>Escalivada seasonal vegetables roasted, sauce romesco</i>	
オマール海老と帆立貝のグラタン	4,100円
<i>Gratin of Canadian lobster and scallops</i>	ハーフ 2,400円
クスクス・ロワイヤル(仔羊肉、チキン、チョリソー、野菜、仔羊肉煮込み)	4,300円
<i>Couscous royal ( lamb, chicken, chorizo, vegetables, and stewed lamb )</i>	
シーフード “ブレイゼ & ロースト”	4,300円
<i>Braisé &amp; Roast seafoods, buttered mussel bouillon</i>	ハーフ 2,500円
骨付き仔羊肉のグリル ローズマリー風味のクレービー	4,700円
<i>Grilled lamb on the bone, rosemary flavored gravy</i>	ハーフ 2,800円
ブイヤベース	5,300円
<i>Bouillabaisse seafoods and mussel bouillon</i>	
国産牛肉の赤ワイン煮込み	5,300円
<i>Stewed Japanese beef rib, red wine sauce</i>	ハーフ 3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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

## À la carte アラカルト

---

ミックスサンドウィッチ <i>Sandwich roast beef, ham &amp; veggies</i>	2,700円
ベジタブルサンドウィッチ <i>Sandwich tomato, lettuce &amp; potato</i>	2,700円
クラブハウスサンドウィッチ <i>Clubhouse sandwich</i>	2,900円
ダブルバーガー (プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます) <i>Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)</i>	3,300円

---

スパゲッティー スキレット仕立て 目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ <i>Spaghetti Skillet Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese</i>	2,800円
スパゲッティー ブロッコリーとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ <i>Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano</i>	3,200円
スパゲッティー ペスカトーレ <i>Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid &amp; mussels, parmigiano, tomato sauce</i>	3,200円
スパゲッティー スモークサーモンのクリームソース <i>Spaghetti Smoked salmon &amp; Spinach cream sauce</i>	3,200円

---

ピッツァ マルゲリータ <i>Pizza "Margherita"</i>	2,800円
ピッツァ クワトロフォルマッジ <i>Pizza Quattro Formaggi</i>	2,800円

---

ビーフ カレーライス & スモールサラダ <i>Beef Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
シーフード カレーライス & スモールサラダ <i>Shrimp &amp; Scallop Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
ベジタブル カレーライス & スモールサラダ <i>Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad</i>	3,200円

---

ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え <i>Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf &amp; Diced Beef Steak</i>	3,200円
シーフードピラフ <i>Seafood pilaf Shrimp, scallop, squid and mussels</i>	3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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



抹茶のタルトショコラ  
ミルクアイスクリーム添え 2,000円  
*Green tea chocolate tarte with milk ice cream*



バイクドチーズケーキに  
クレームダンジュを乗せて 2,000円  
*Baked cheese cake with "crémet d'Anjou"*



クレームブリュレ 1,800円  
*Crème Brûlée : scorched custard cream*

---

アイスクリーム&シャーベット  
6種より3種お選びください(バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ) 1,800円  
*A selection of ice cream & sherbet*  
3 scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange)

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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



モンブラン

2,000円

*Mont blanc*



パナコッタと赤いフルーツのコンポート

2,000円

*Panna cotta, fruit compote*



シフォンケーキサンド

お好みのアイスクリームで

アイスクリームをお選びください (バニラ・抹茶・イチゴ)

*Ice cream sandwich*

*Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)*

2,000円

---

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) *Various cakes*

900円

フルーツ盛合せ *Assorted fruits*

2,900円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※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。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

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