

選べるおにぎりセット

飛騨産の希少米「龍の瞳」使用

“Onigiri” (Rice Balls) Set

2025.9.1 (Mon.) ~ 2025.10.31 (Fri.)

17:30 – 21:00



※写真はイメージです

おにぎりの具材を下記より3種類お選びください

Please select 3 Onigiri fillings from the options below.

鮭	Salmon
梅	Pickled plum(Umeboshi)
いくら	Salmon roe
おかか	Dried bonito flakes seasoned with soy sauce
じゃこ山椒入り	Small dried sardines in Japanese pepper
海老天	Shrimp Tempura

出汁巻き玉子・鶏の唐揚げ・香の物・味噌汁

Japanese rolled omelette・Fried chicken

Japanese pickles・Miso soup

3,000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.

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、辛味を抑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 鰯 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

9,800円

寿司5種盛り

赤身 真鯛 かんぱち 鰯 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	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)
スモークサーモン 2,800円 Smoked Salmon	フィッシュ&チップス 2,700円 Fish & Chips
生ハムとサラミの盛合せ 3,100円 Assorted Delicatessen Platter (Dry Cured Ham & Salami)	ソーセージ盛合せ 2,500円 Assorted Sausages
チーズ盛合せ 3,600円 Assorted Cheese	鶏の唐揚げとポテトの盛合せ 2,700円 Fried Chicken & Fried Potato

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 (Chicken, 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 “ブレイゼ&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)	ダブルバーガー 3,600円 Double Hamburger with Fried Potato
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)	ダブルチーズバーガー 4,000円 Double Cheese Hamburger with Fried 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	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
スパゲッティ 焼きナス入りミートソース 3,100円 Spaghetti Bolognese with Eggplant	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
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 (スモールサラダ付き) 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 スモーク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)
ピッツァ マルゲリータ 3,100円 Pizza Margherita	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
ピッツァ クアトロフォルマッジ 3,100円 Pizza Quattro Formaggi	

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 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 8,000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 筈 (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 筈 (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 5,900円
Three Kinds of Cold Delicacies

麺類・御飯類 NOODLES・RICES

八珍炒麺 五目入りあんかけ焼きそば 3,100円
Fried Noodle with chop-suey
蝦仁炒麺 海老入りあんかけ焼きそば 3,100円
Fried Noodle with Shrimp
広東炒飯 海老とチャーシュー入りチャーハン 3,100円
Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork
蟹肉炒飯 蟹肉とレタスのチャーハン 3,500円
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce
八珍燻飯 五目入りあんかけご飯 3,100円
Braised Seafood, Meat and Vegetables on Rice

点心 DIM SUMS

春巻 ハルマキ (2本) 1,200円
Fried Spring Roll (2 pieces)
焼売 蟹の卵入り焼売 (4個) 1,900円
Siu-mai with Crab Roe (4 pieces)
鮮蝦餃 海老入り蒸し餃子 (4個) 1,900円
Steamed Shrimp Dumpling (4 pieces)

中国料理セット Cuisine Set 7,000円

中華スープ・蟹の卵入り焼売 (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 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 Sauteed Shredded Beef with Green Pepper
酢豚 Sweet and Sour Pork	鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed 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 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.

1688 グラン・ロゼ & 1688 グラン・ブラン

ミニボトルセット (各200ml)

1688 Grand Rosé & 1688 Grand Blanc Mini Bottle Set (each 200ml)



※写真はイメージです

2011年、フランスでデビューしたノンアルコール・スパークリングワイン。
ほのかに香るアールグレイのアロマと優しい甘味は、魅力的で余韻のある味わいです。
力強い旨味のあるソースから軽やかで食材の持ち味を生かす料理まで、相性は抜群です。

This non-alcoholic sparkling wine debuted in France in 2011.
The subtle aroma of Earl Grey and gentle sweetness create an appealing, lingering flavor.
It pairs perfectly with everything from bold, savory sauces to light dishes
that bring out the natural flavors of the ingredients.

ミニボトルセット (各200ml)

Mini Bottle Set (each 200ml)

12,000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.

お飲み物 Beverages

ソフトドリンク Soft Drinks

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

ビール、ウィスキー Beer, Whisky

麒麟ラガー (小瓶) 1,400円 Kirin Lager (Small Bottle)	ジョニーウォーカーブラック (Glass) 1,500円 Johnnie Walker Black (Bottle) 27,000円
アサヒスーパードライ (小瓶) 1,400円 Asahi Super Dry (Small Bottle)	ワイルドターキー 8年 (Glass) 1,500円 Wild Turkey 8Years (Bottle) 27,000円
サッポロ黒ラベル (小瓶) 1,400円 Sapporo Black Label (Small Bottle)	ニッカ竹鶴ピュアモルト (Glass) 2,300円 NIKKA TAKETSURU Pure Malt (Bottle) 40,000円
麒麟グリーンズフリー 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)	サントリー響ブレンドーズチョイス (Bottle) 63,000円 Suntory HIBIKI Blender's Choice

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)	吉四六 (麦焼酎) (Glass) 1,300円 Japanese Spirits "Barley Shochu" (Bottle) 12,500円
黄桜 吟醸 生貯蔵酒 (300ml) 2,200円 Chilled Sake Kizakura (300ml)	一刻者 (芋焼酎) (Glass) 1,400円 Japanese Spirits "Sweet Potato Shochu" (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 Campari Soda	カシスソーダ 1,900円 Cassis Soda
カンパリ オレンジ 1,900円 Campari Orange	カシスオレンジ 1,900円 Cassis Orange
ジン トニック 1,900円 Gin Tonic	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。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.

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	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
テタンジェ ロゼ	1/2Bottle 375ml	19,000円
Taittanger Rose	Full Bottle 750ml	30,500円

ノンアルコールスパークリングワイン Non-alcoholic Sparkling

1688 グラン・ロゼ ミニボトル(200ml) & 1688 グラン・ブラン ミニボトル(200ml)		
1688 Grand Rosé Mini Bottle(200ml) & 1688 Grand Blanc Mini Bottle(200ml)	Pair Bottle Set	12,000円

白ワイン White Wine

シャブリ	1/2Bottle 375ml	7,500円
Chablis	Full Bottle 750ml	11,000円
ルバイヤート 甲州 シュール リー 丸藤葡萄酒		
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		
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		
Cabernet Sauvignon, Montes Alpha	Full Bottle 750ml	9,000円
クラウディ ベイ ピノノワール		
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。
All Prices include 15% service charge and consumption tax.