



慶弔会席～松～ 12,100円

*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

【先付二種】・太刀魚煮浸し つるむらさき 針生姜 針柚子
・蛸酒煮 諸胡瓜 唐もろこし 梅山葵昆布 刻み大葉

【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々

【煮 物】 鰻印籠煮 里芋白煮 印元 花山椒

【焼 物】 鮑と烏賊の酒盗焼き オクラ 茗荷

【揚 物】 車海老と早松茸の天婦羅
豆鮓 甘長唐辛子 酢立

【食 事】 土佐はちきん地鶏の釜焚き御飯 牛房 生姜煮 湯三つ葉

【香の物】 沢庵 胡瓜漬

【留 碗】 合わせ味噌仕立て 生湯葉 葱 粉山椒

【水果子】 季節の実 コーヒー



*写真はイメージです

*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください

*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます



慶弔会席～竹～ 9,350円

*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

- 【先 付】 伊佐木焼霜と冷し茄子田舎煮
つるむらさきと針生姜 とろろ芋 う玉 ジュレ 一味
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらひ彩々
- 【焼 物】 太刀魚みたらし焼 夏野菜のピクルス
新蓮根 ズッキーニ パプリカ
- 【冷 菜】 生野菜サラダ 豆鮭カリカリ フレンチドレッシング
- 【肉料理】 国産牛フィレステーキ 温野菜 赤ワイン味噌ソース
- 【食 事】 鮎釜焚き御飯 生姜煮 枝豆
- 【香の物】 沢庵 胡瓜漬
- 【留 碗】 合わせ味噌仕立て 生湯葉 葱 粉山椒
- 【水菓子】 季節の実 コーヒー



*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。
*料金はいずれも消費税込。
*写真はイメージです。

慶弔会席～梅～ 6,600円

*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

- 【先 付】 伊佐木焼霜と冷し茄子田舎煮
つるむらさきと針生姜 とろろ芋 う玉 ジュレ 一味
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらひ彩々
- 【煮 物】 牛タンスープ煮 加賀太胡瓜 オクラ 黒胡椒
- 【焼 物】 太刀魚みたらし焼 夏野菜のピクルス
新蓮根 ズッキーニ パプリカ
- 【揚 物】 神の海老と早松茸の天婦羅 茗荷子 甘長唐辛子 酢立
- 【食 事】 鮎釜焚き御飯 生姜煮 枝豆
- 【香の物】 沢庵 胡瓜漬
- 【留 椀】 合わせ味噌仕立て 生湯葉 葱 粉山椒
- 【水果子】 季節の実 コーヒー



*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。
*料金はいずれも消費税込。
*写真はイメージです。

彩 御 膳 4,620円

【酒菜とお造り】 ・豆鰯カリカリとケール 大葉 レモン
・鮎風干しと骨煎餅 烏賊塩辛 針柚子
・牛タンと加賀太胡瓜 芽葱 黒胡椒
・季節の鮮魚造り二種盛り あしらひ彩々

【焼 物】 伊佐木ずんだ焼 夏野菜のピクルス
新蓮根 ズッキーニ パプリカ

【強 肴】 天使の海老みたらし
甘長唐辛子油焼 花山椒

【食 事】 鱧皮御飯 牛房 茗荷 生姜煮 湯三つ葉

【香の物】 沢庵 胡瓜漬

【留 碗】 合わせ味噌仕立て 生湯葉 葱 粉山椒

【水果子】 季節の実 コーヒー



*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。
*料金はいずれも消費税込。
*写真はイメージです。

華 会 席 3,520円

【先 付】 鮎風干しと梅素麺 梅肉 刻み大葉 旨出汁

【向 付】 鮪の炙りと冷し茄子 胡麻卸し 浅月 山葵

【焼 物】 伊佐木ずんだ焼 夏野菜のピクルス 新蓮根
ズッキーニ パプリカ

【揚 物】 豆鯨カリカリ天
唐もろこし天 獅子唐 レモン

【食 事】 鱧皮御飯
牛房 茗荷 生姜煮 湯三つ葉

【香の物】 沢庵 胡瓜漬

【留 碗】 合わせ味噌仕立て 生湯葉 葱 粉山椒

【水菓子】 季節の実 コーヒー



*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。

* 食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます

*料金はいずれも消費税込。

*写真はイメージです。



天婦羅御膳(松) 2,750円 (消費税込)

天婦羅(魚介三種・野菜五種)・小鉢二種・煮物
白御飯・香の物・留碗・自家製ふりかけ

天婦羅御膳(梅) 1,980円 (消費税込)

天婦羅(魚介二種・野菜三種)・小鉢二種
白御飯・香の物・留碗・自家製ふりかけ



刺身御膳(松) 2,750円 (消費税込)

造り五種盛り・小鉢二種・煮物
白御飯・香の物・留碗・自家製ふりかけ

刺身御膳(梅) 1,980円 (消費税込)

造り三種盛り・小鉢二種
白御飯・香の物・留碗・自家製ふりかけ



菜和御膳 2,750円 (消費税込)

造り三種・天婦羅五種・小鉢二種・煮物
白御飯・香の物・留碗・自家製ふりかけ



洋食セット 2,420円 (消費税込)

ハンバーグ・エビフライ

サラダ・スープ

ライス コーヒー



帝国ホテル特製

ビーフカレーセット

1,980円 (消費税込)

サラダ・スープ・コーヒー付き

帝国ホテル特製 **ビーフカレー(単品)**

1,210円 (消費税込)

お子様プレート

1,650円 (消費税込)

ミニハンバーグ・エビフライ・スープ・サラダ・ジュース付き

一品料理

海老フライ

770円 (消費税込)

お造り盛り合わせ

1,760円 (消費税込)

天婦羅盛り合わせ

1,980円 (消費税込)

びすとろ菜 今月のデザート

※お食事と一緒にご注文の場合は 表示の価格より100円引きでご利用いただけます。



■宇治抹茶のわらび餅 きな粉 小豆

770円

プルプルで優しい甘さの宇治抹茶と、丁寧に焚いた小豆が最高の組み合わせ。
途中でオリジナルの黒蜜をかけていただくと、濃厚な甘みに味変ができ、一度で二度楽しめます。



■こだわり旨味の和プリン

770円

こだわりの卵は、免疫力をアップさせるビタミンDと、老化防止効果のあるビタミンEが通常の5倍も含まれる卵黄だけを使ったこだわりの和プリン。
オリジナルの黒蜜をかけていただくと旨味がアップします。



■梨 ピオーネ

660円

近隣で採れた新鮮な梨と、芳醇な甘みのピオーネ季節のフルーツで食後のサッパリとしたデザートはスタッフおすすめです。



■氷菓子 かぼちゃのアイスクリーム または おまかせ三種

550円

ホックリ優しいかぼちゃが感じられる、満足感のあるデザートです。
色々なお味が楽しめるお得な三種盛りのお味はスタッフへお尋ねください。

*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。
*料金はいずれも消費税込。
*写真はイメージです。



お飲物

■生ビール	750円
■グラスワイン	770円
■ノンアルコールビール	600円
■コーヒー	620円
■紅茶	620円
■オレンジジュース	620円
■シャーリーテンプル	710円
■ジンジャーエール	620円
■コカコーラ	620円

※その他ドリンクメニューもございます。詳細は係までお申し付けください。
※料金は全て消費税込です。

びすとろ菜 おすすめクラフトビール

◆こまいぬブルワリー 柏ビール◆

・ 柏はじめIPA

Alc 6.5%



ジャパン・グレートビア・アワード 2019 金賞。

4種のホップのブレンドによる豊かな香りと麦芽のうま味が一体となった芳醇なビール。

330ml

¥1,100

・ 柏太陽のエール

Alc 6.5%



ジャパン・グレートビア・アワード 2021 金賞。

ホップのフルーティーでトロピカルな香りを存分に味わえる、苦味が少なくジューシーなヘイジー ペールエール。女性にもお勧めです。

330ml

¥1,100

・ 手賀沼ポーター

Alc 5%



コーヒーやダークチョコの様な香りを感じながら、後味はスッキリな黒ビールです。

330ml

¥1,100

びすとろ菜 おすすめ地酒

◆日本酒◆

鶴齢（新潟県）

純米吟醸



米本来の味を重視しながらも、軽くソフトに仕上げた飲み飽きしないお酒です。
穏やかな香りと優しいふくらみある旨味が調和された1本です。

1合 ￥1,400

ボトル ￥5,600

紀土（和歌山県）

純米吟醸



「紀州の風土」という意味から「紀土」と名付けられた銘柄。
蔵では地元の農家と協力しながら自社で原料米を栽培しており、
紀州・和歌山の風土を情熱を持って伝えたいという思いで造られた
お酒です。低温発酵由来の清々しい果実香があり、柔らかで滑らかな
舌触りのお酒です。

1合 ￥990

ボトル ￥4,200

日高見 秋あがり（宮城県）

純米



コク深い趣ながらも決して重たくならず、軽快で爽やかな
余韻が実に心地よく漂います。アルコールを感じさせない
滑らかな舌あたりと、ふわっと消えていく後味は杯が進みます。

1合 ￥1,320

ボトル ￥5,400

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。

◆日本酒◆

白鷹 極上（兵庫県）

純米大吟醸



果実のような華やかな香りとふくよかさ、スッキリとした喉ごしで澄んだ味わい。

白鷹は、全国数ある酒蔵の中よりただ一つ、この神宮御料酒に選ばれ、以来一日も欠かすことなく献上をつづけ、神宮の神々に供えられています。

1合 ￥1,800

ボトル ￥8,600

みむろ杉（奈良県）

純米吟醸



奈良県でも有数のオリジナル酒造好適米「露葉風」を使用。水に恵まれた土地柄から生み出される澄んだ軟水の伏流水は、みむろ杉の特徴であるフレッシュでやわらかな口当たりの根幹を支えています。

1合 ￥1,540

ボトル ￥5,500

七田 夏純 一回火入れ（佐賀県） 純米



雑味が少なくふっくらと香り豊かな味わいが特徴の酒米「出羽燦々（さんさん）」で造られ、原酒のうま味、酸味をしっかりとパワーアップして醸し出した純米酒をアルコール度数14度台に加水調整した。

1合 ￥1,320

ボトル ￥5,390

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。

◆日本酒◆

羽根屋 「焔火」 (富山県) 純米吟醸 生原酒



焔びやかな花火をイメージし、立山水系の伏流水で仕込む香りに富んだ華やかな味わい。
自社培養した高香気少酸性酵母を使い、焔びやかな香りと程よい甘味と旨味が加わり、口の中に一瞬の輝き、大輪の花を咲かせます。

1合	¥1,890
ボトル	¥6,450

伯楽星 (宮城県)

純米大吟醸



マスカットを思わせる香味とパインのような爽やかな酸味が余韻を引き締めます。吟醸香や甘味に頼らない食中大吟醸です。
料理との相性を第一に考えた知らず知らず盃を重ねてしまう。
「食事が主役で酒が脇役」そんなお酒です。

1合	¥1,790
ボトル	¥8,900

醸し人九平次 (愛知県)

純米大吟醸



南国果実を思わせる吟醸香と、山田錦の旨味が広がりまろやかな甘さがあり、バランスのとれた旨口。女性のファンも多く、パリの有名三ツ星シェフにも認められ、日本酒の底知れぬ魅力を伝えた逸品です。
パリ三ツ星レストランでも取り扱っており日本では逆輸入で有名になりました。

1合	¥1,400
ボトル	¥8,000

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。

◆日本酒◆

久保田 千寿（新潟県）

吟醸



口当たりはやわらかく、ドライな飲み口を楽しめます。冷やすとほどよい酸味とキレを、常温になると酸味がたち、旨味の余韻を感じられます。燗酒にも適した吟醸酒であり、さっぱりとした料理はもちろん、バターやマヨネーズなどを使ったコクのある料理ともお楽しみいただけます。

1合 ￥1,020

ボトル ￥4,580

八海山（新潟県）

特別本醸造



醸造アルコールの使用量を白米の10%以下にし、淡麗辛口でバランスの取れた味わい。冷でよし、燗でよしの、八海山を代表するお酒です。燗をつけたときのほのかな麴の香りもまた、このお酒の楽しみの一つといえます。

1合 ￥1,220

ボトル ￥4,580

手取川 吉田蔵（石川県）

純米吟醸



キレがよくスッキリとしたのだと越しに、爽やかな吟醸香とのバランスが絶妙。
食中酒として活躍してくれる純米吟醸です。
入手困難、今だけの希少な吟醸酒。

1合 ￥1,430

ボトル ￥5,000

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。

びすとろ菜 おすすめ地酒

◆焼酎◆

海援隊 エクセレント35（高知県） 米焼酎



軽やかでシャープな酸と旨み、「紀土」らしい口当たりのやさしさが特徴です。
夏を乗り切るのではなく、夏と楽しく付き合う酒を目指しました。
焼きナス、焼き魚など、夏の食材と合わせてお楽しみ下さい。

グラス ￥770

ボトル ￥5,980

ダバダ火振（高知県） 栗焼酎



栗の香りを封じ込めるよう低温でゆっくり蒸留した焼酎。
柔らかな栗の香りとまろやかな甘みが口の中で広がります。
地元でも手に入りにくいプレミアム焼酎です。

グラス ￥770

ボトル ￥5,980

富乃宝山（鹿児島県） 芋焼酎



吟醸酒のような華やかでフルーティーな柑橘系の香りとキレのよい口当たりが特長。
かつての焼酎ブームの火付け役となった銘酒であり、多くの方に愛されるロックで飲むのがおすすめの焼酎です。

グラス ￥770

ボトル ￥5,600

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。