

# 夏休み限定特別メニュー

## おまかせ会席

¥7,260 より

(税金・サービス料込)



イメージ

水菓子	食事	強肴	煮物	合肴	焼物	お造り	椀物	前菜
季節の果物	大門素麺 薬味	サーモン鹿の子揚げ	海老と茄子の和蘭煮	南禅寺蒸し 蕎麦の実餡	旬魚香味焼き 山掛け	お造り二種盛り 芽物一式	冬瓜播り流し 雲丹真薯	もずく酢 鮎米子漬け 丸十檸檬煮 蒸し鶏 う巻き玉子 花蓮根 枝豆

※献立内容は一例です

## 夏の天婦羅コース

期間限定価格  
~~¥5,500~~ → **¥4,950**  
 (税金・サービス料込) (税金・サービス料込)



- 先 附 本日の先附
- お造り 二種盛り
- 温 物 茶碗蒸し
- 天婦羅 野菜の天麩羅盛り合わせ  
魚介の天麩羅盛り合わせ
- 食 事 桜海老のかき揚げ丼  
又は 天茶
- 甘 味 レモンシャーベット

## 米沢牛しゃぶしゃぶ食べ比べ

期間限定価格  
~~¥5,500~~ → **¥4,950**  
 (税金・サービス料込) (税金・サービス料込)



イメージ

- 先 附 本日の先附
- 温 物 茶碗蒸し
- しゃぶしゃぶ食べ比べ
- 食 事 うどん
- 甘 味 レモンシャーベット

ごはんの量の調整や薄味のご希望等、お気軽にお申しつけくださいませ。  
 食物アレルギーや苦手な食材は内容を変更可能です。食品ロス削減へのご協力をお願い致します。  
 内容等につきましては、変更する場合がございます。

ごはんの量の調整や薄味のご希望等、お気軽にお申しつけくださいませ。  
 食物アレルギーや苦手な食材は内容を変更可能です。食品ロス削減へのご協力をお願い致します。  
 内容等につきましては、変更する場合がございます。

## こだわりの黒毛和牛

120年以上の歴史を持つ日本三大和牛のひとつ  
「米沢牛」のおいしさをお楽しみください。

### 米沢牛しゃぶしゃぶコース

先附、造り、米沢牛ロース(150g)、  
うどん、水菓子

¥ 9,100

(税金・サービス料込)

### 米沢牛すきやきコース

先附、造り、米沢牛ロース(150g)、  
御飯、味噌椀、香の物、水菓子

¥ 9,100

(税金・サービス料込)

### 米沢牛ステーキコース

先附、造り、サラダ、米沢牛サーロイン(160g)、  
御飯、味噌椀、香の物、水菓子

¥ 9,100

(税金・サービス料込)



## 单品

米沢牛すきやき

¥ 7,260

(税金・サービス料込)

米沢牛しゃぶしゃぶ

¥ 7,260

(税金・サービス料込)

各お肉のお替り(160g)

¥ 5,445

(税金・サービス料込)

各お野菜のお替り

¥ 968

(税金・サービス料込)

ごはんの量の調整や薄味のご希望等、お気軽にお申しつけくださいませ。  
食物アレルギーや苦手な食材は内容を変更可能です。食品ロス削減へのご協力をお願い致します。  
内容等につきましては、変更する場合がございます。

## 米沢牛冷しゃぶ御膳

¥ 3,080

(税金・サービス料込)

米沢牛冷しゃぶ  
彩野菜 胡麻ポン酢

お造り二種盛り

炊き合わせ三種

揚げ出し豆腐 海老 青唐

本日の小鉢

牛そぼろ御飯 香の物 味噌椀



## 国産うな重 (1本約150g)

¥ 4,840

(税金・サービス料込)

小鉢、肝焼き、香の物  
お茶漬け用出汁、味噌椀



ごはんの量の調整や薄味のご希望等、お気軽にお申しつけくださいませ。  
食物アレルギーや苦手な食材は内容を変更可能です。食品ロス削減へのご協力をお願い致します。  
内容等につきましては、変更する場合がございます。

## お昼の御膳

### 米沢牛冷しゃぶ御膳

¥ 3,080  
(税金・サービス料込)

米沢牛冷しゃぶ  
彩野菜 胡麻ポン酢

お造り二種盛り

炊き合わせ三種

揚げ出し豆腐 海老 青唐

本日の小鉢

牛そぼろ御飯 香の物 味噌椀



イメージ

### お刺身・天婦羅御膳

¥2,800  
(税金・サービス料込)

本日の小鉢

お造り 三種盛り合わせ

天婦羅 海老 白身 季節の野菜

温物 茶碗蒸し

食事 御飯 香の物 味噌椀



イメージ

ごはんの量の調整や薄味のご希望等、お気軽にお申し付けくださいませ。  
食物アレルギーや苦手な食材は内容を変更可能です。食品ロス削減へのご協力をお願い致します。  
内容等につきましては、変更する場合がございます。

## お昼の御膳

平日限定

ひめこぼこ  
姫小箱

~~¥2,000~~  
(税金・サービス料込)

→

期間限定価格  
¥ 1,800  
(税金・サービス料込)

壺三種盛り

お造り二種盛り

白身魚と野菜のかき揚げ

豆乳うどん 温玉 薬味



イメージ

平日限定

天井

¥1,450  
(税金・サービス料込)

香の物 味噌椀



+ 360円で  
茶碗蒸し付き  
(税金・サービス料込)



+ 605円で  
天婦羅付き  
(税金・サービス料込)

ごはんの量の調整や薄味のご希望等、お気軽にお申し付けくださいませ。  
食物アレルギーや苦手な食材は内容を変更可能です。食品ロス削減へのご協力をお願い致します。  
内容等につきましては、変更する場合がございます。

# 天婦羅コース

¥7,260

(税金・サービス料込)



水菓子	食事	天婦羅	お造り	温物	前菜
季節の果物盛り合わせ	小天井 又は 小天茶 帆立貝と海老のかき揚げ	才巻海老 ずわい蟹 白身魚 季節の野菜	穴子二色揚げ 胡麻 磯辺 お造り三種盛り 芽物一式	茶碗蒸し	季節の前菜盛り合わせ

# お子様

## お子様弁当

¥3,025

(税金・サービス料込)



## お子様うどん膳

¥1,815

(税金・サービス料込)

温かいうどん  
又は  
冷たいうどん  
どちらかお選び下さい



## お子様単品料理

若鶏の竜田揚げ	¥730	(税金・サービス料込)
茶碗蒸し	¥730	(税金・サービス料込)
フライドポテト	¥610	(税金・サービス料込)
お子様うどん	¥730	(税金・サービス料込)
お子様ご飯	¥240	(税金・サービス料込)
アイスクリーム (バニラ・抹茶)	¥360	(税金・サービス料込)

ごはんの量の調整や薄味のご希望等、お気軽にお申し付けくださいませ。  
食物アレルギーや苦手な食材は内容を変更可能です。食品ロス削減へのご協力をお願い致します。  
内容等につきましては、変更する場合がございます。

ごはんの量の調整や薄味のご希望等、お気軽にお申し付けくださいませ。  
食物アレルギーや苦手な食材は内容を変更可能です。食品ロス削減へのご協力をお願い致します。  
内容等につきましては、変更する場合がございます。

# 四季

日本料理

## 一品料理

(全て税金・サービス料込)

### 突出

本日の小鉢  
もずく酢  
唐墨大根  
前菜盛り合わせ

一、  
三七〇円  
七二六円  
九七〇円  
二一〇円

### 煮物・蒸し物

茶碗蒸し  
野菜炊き合わせ  
海老と茄子の和蘭煮  
勘八 あら煮  
鯛かぶと煮

一、  
七三〇円  
八五〇円  
九七〇円  
二一〇円

### 椀物

味噌汁  
季節のあら汁  
雲丹真薯  
丸吸い

一、  
四九〇円  
七三〇円  
九七〇円  
六五〇円

### 揚げ物

揚げ出し豆腐  
サーモン鹿の子揚げ  
白海老天婦羅  
天婦羅盛り合わせ

一、  
七三〇円  
七二六円  
八五〇円  
八二〇円

### 食事

雑炊(玉子・野菜・蟹)  
お茶漬(海苔・鮭・梅)  
稲庭うどん(冷・温)  
大門そうめん(冷・温)

各九七〇円  
各九七〇円  
各九七〇円  
各九七〇円

### お造り

二種盛り  
盛り合わせ

二、  
九七〇円より  
一八〇円より

### 焼物

季節の焼き物  
米沢牛ステーキ(一六〇g)  
米沢牛ステーキ(一二〇g)

九七〇円より  
六、六六〇円  
一〇、二九〇円

### デザート

アイスクリーム  
今月の大納言小豆  
季節の果物

三六〇円  
六一〇円  
六一〇円より

食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けくださいませ。  
内容等につきましては、変更する場合がございます。