

# 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  
月見豆富  
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

### 椀物

味噌汁  
季節のあら汁  
丸吸い  
松茸土瓶蒸し

一、  
四九〇円  
七三〇円  
六五〇円  
時価

### 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

### 煮物・蒸し物

茶碗蒸し  
野菜炊き合わせ  
合鴨治部煮  
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

### 揚げ物

揚げ出し豆腐  
穴子香煎揚げ  
白海老天婦羅  
天婦羅盛り合わせ

一、  
七三〇円  
七三〇円  
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  
九七〇円

### 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。

## おすすめの逸品

### 松茸土瓶蒸し

### 時価

(税金・サービス料込)

松茸の豊かな風味を味わえる贅沢な逸品



## お子様

### お子様弁当

¥3,025

(税金・サービス料込)

お刺身  
ミニハンバーグ ポテト  
炊き合わせ  
玉子焼き エビフライ 等  
茶碗蒸し  
食事セット  
アイスクリーム



### お子様うどん膳

¥1,815

(税金・サービス料込)

握り寿司 玉子焼き  
エビフライ ポテト 茶碗蒸し  
温かいうどん  
又は 冷たいうどん  
アイスクリーム ジュース



### 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

¥360

(税金・サービス料込)

(バニラ・抹茶)

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。



## 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)

米沢牛フィレスステーキコース  
先附、造り3種、サラダ、米沢牛フィレ(120g)、  
釜炊き御飯、味噌椀、香の物、水菓子

¥ 14,520  
(税金・サービス料込)



米沢牛フィレスステーキ イメージ

### 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)	¥ 5,500	(税金・サービス料込)
各お野菜のお替り	¥ 970	(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。

## 季節の釜飯

### 松茸釜飯御膳

¥ 4,350  
(税金・サービス料込)



イメージ

先 附  
本日の先附  
お造り  
二種盛り  
温 物  
茶碗蒸し  
天婦羅  
海老 季節の野菜  
釜 飯  
松茸の釜飯  
香の物 季節のあら汁  
デザート  
ほうじ茶プリン

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。



# 天婦羅コース

¥7,260

(税金・サービス料込)



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

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。

# おまかせ会席

¥7,260 より

(税金・サービス料込)



- 先附 月見豆富 美味出汁  
ラレシ 青味
- 前菜 つぶ貝紅葉和え  
蟹と糸瓜の山葵酢 鮎有馬煮  
いちよう玉子 菊蕪 翡翠銀杏
- 椀物 萩真薯  
菊花 青味 紅葉人参 柚子
- お造り お造り二種盛り 芽物一式
- 焼物 サーモン味噌幽庵焼き  
紅葉丸十 かぼす 蓮根錦和え
- 煮物 合鴨治部煮 蕪 紅葉麩 薬味
- 強肴 蓮根饅頭 煮卸し  
パプリカ 青唐 あられ
- 食事 きのこ御飯 栗 香の物 味噌椀
- 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー

※献立内容は一例です

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。

## お昼の御膳

### 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

平日限定

### ひめこばこ 姫小箱

¥2,000

(税金・サービス料込)

壺三種盛り

お造り二種盛り

米沢豚の冷しゃぶ 温玉

ご飯 香の物 味噌椀



イメージ



+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)

# 四季

日本料理

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。