

あなたの1食で
世界の子どもたちに給食が1食届きます

TABLE FOR TWO

× 日本料理「四季」

笑顔をお届けする & 笑顔になる
カラダに優しい食事で美しく
野菜をたべてヘルシーに

えびな
笑美菜ごぜん 2,800円(税込)

※TABLE FOR TWO (TFT) 対象メニュー。表示価格のうち20円をTFTを通して世界各国の支援団体へ寄付させていただきます。詳細は裏面へ



<内容>

本日の小鉢 / お造り盛り合わせ /
季節の野菜天婦羅 / 野菜の煮物 /
雑穀米御飯 / 香の物 / 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。



TABLE FOR TWO の仕組み

世界の人口約70億人のうち、10億人が飢えに喘ぐ一方で、
20億人が肥満などの食に起因する生活習慣病に苦しんでいます。
この深刻な食の不均衡を解消する取り組みが『TABLE FOR TWO』。

直訳すると「二人の食卓」。

先進国の私たちと開発途上国の子どもたちが時間と空間を超え、
食事を分かち合うというコンセプトです。



TABLE FOR TWO プログラムへの参加を通じてSDGs7つのゴールへ



※日本料理「四季」は、「国連の定めるSDGsロゴ使用のためのガイドライン」に従い、情報目的としてSDGsロゴを使用しております。

https://www.unic.or.jp/files/SDG_Guidelines_AUG_2019_Final_ja.pdf

季節の釜飯

松茸釜飯御膳

¥ 4,350
(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
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

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



イメージ

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



イメージ

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。

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



イメージ

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

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

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

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

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。

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 ¥9,100
(税金・サービス料込)
先附、造り、米沢牛ロース(150g)、
うどん、水菓子

米沢牛すきやきコース ¥9,100
(税金・サービス料込)
先附、造り、米沢牛ロース(150g)、
御飯、味噌椀、香の物、水菓子

米沢牛ステーキコース ¥9,100
(税金・サービス料込)
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

米沢牛フィレスステーキコース ¥14,520
(税金・サービス料込)
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



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)

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	帆立貝と海老のかき揚げ 小天井 又は 小天茶	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

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。

松茸会席

¥ 12,100

(税金・サービス料込)



松茸会席
イメージ

水菓子	食事	強肴	煮物	焼物	お造り	碗物	前菜
季節の果物盛り合わせ	松茸御飯 香の物 味噌椀	茄子 甘長 葛素麺 穴子香煎揚げ 松茸	鯛かぶら 海老芋 彩餡 紅葉麩	松茸と米沢牛の香味焼き 薬味 蓮根錦和え 紅葉丸十 かぼす	本日のお造り三種盛り 芽物一式	土瓶蒸し 松茸 鱧 才巻 銀杏 三つ葉 酢橘	月見豆富 つぶ貝酒盗和え 鮎有馬煮 翡翠銀杏 いちよう玉子 菊蕪

※献立内容は一例です

国産うな重

¥ 4,800

(税金・サービス料込)

(1本約150g)

小鉢、香の物、味噌椀、肝焼き、茶漬けセット



イメージ

おまかせ会席

¥ 7,260 より

(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。

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

米沢牛の錦秋焼き

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。