

新春特選会席

¥ 12,100

(税金・サービス料込)



新春特選会席 イメージ

新春会席

¥ 9,680

(税金・サービス料込)

- 一の膳 祝い肴盛り合わせ
海老芝煮 小川サーモン等
数の子膾 七福黒豆
- 御造里 お造り三種盛り 芽物一式
- 家喜物 金目鯛柚庵焼き 花蓮根
銀鱈西京焼き 結び蒲鉾
- 鍋物 地鶏の豆乳鍋
刻み野菜 きのことこ
- 二の膳 鰻蓮蒸し 銀餡
百合根 占地 三つ葉
サーモン真薯錦揚げ
瓢丸十 たらの芽 扇昆布
- 食事 御赤飯 香の物 祝椀
- 甘味 抹茶豆乳羹 大納言小豆 苺

四季会席

¥ 7,260

(税金・サービス料込)

- 先附 七彩膾 数の子 糸賀喜
- 祝肴 鯛小袖鮓 慈姑白線揚げ
黒豆蜜煮 菜の花 黄味真薯
小川サーモン 扇昆布
- 祝椀 蛤真薯 平茸 鏡大根
つる菜 松葉柚子
- 御造里 お造り二種盛り 芽物一式
- 家喜物 鰯粕漬け
花蓮根 金柑蜜煮 結び蒲鉾
- 多喜合 金目鯛煮おろし 海老芋
穂付筍 巻湯葉 青味 梅麩
- 強肴 サーモン真薯錦揚げ
瓢丸十 ブロッコリー
- 食事 鰻茶漬け 五色あられ
三つ葉 香の物
- 水菓子 季節の果物 ゼリー掛け

- 一の膳 祝い肴盛り合わせ
海老芝煮 小川サーモン等
数の子膾 七福黒豆
- 御造里 お造り三種盛り 昆布醤油
- 家喜物 米沢牛レモンステーキ
焼き野菜 慈姑煎餅
- 鍋物 真鱈萬来蒸し 刻み野菜
舞茸 豆腐 ちりポン酢
- 二の膳 鰻蓮蒸し 銀餡
百合根 占地 三つ葉
サーモン真薯錦揚げ
瓢丸十 たらの芽 扇昆布
- 食事 金目鯛赤飯 香の物 祝椀
- 甘味 抹茶豆乳羹 大納言小豆 苺



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。

季節の釜飯

ふく釜飯御膳

¥ 3,630
(税金・サービス料込)



釜	天婦羅	温	お造り	先
飯	海老	物	二種盛り	附
香の物	季節の野菜	茶碗蒸し	本日の先附	
季節のあら汁				

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

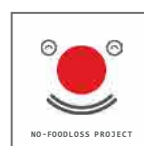
¥1,815
(税金・サービス料込)

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 (オレンジ 又は アップル)



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)

米沢牛フィレステーキコース

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)

季節の御膳

雪見御膳

¥ 4,840

(税金・サービス料込)



イメージ

【一の膳】

前菜盛り合わせ

お造り

数の子 鱈 甲漬け

和え物等

【二の膳】

米沢豚の雪見鍋

【三の膳】

蓮蒸し

鶏肉 百合根 等

揚げ出し玉子豆富

海老 青唐 美味だし

【食事】

鴨南蛮蕎麦

【デザート】

金時人参ムース



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。

天婦羅コース

¥ 7,260
(税金・サービス料込)



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
数の子 鱈 甲漬け
唐墨大根
前菜盛り合わせ
一、 三七〇円
七二六円
九六八円
二一〇円

椀物
味噌汁
季節のあら汁
蛤真薯
丸吸い
一、 四九〇円
七三〇円
九六八円
六五〇円

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)
六、 九七〇円より
六六〇円
二九〇円

前菜 季節の前菜盛り合わせ

温物 茶碗蒸し

お造り お造り三種盛り 芽物一式

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

食事 小天井 又は 小天茶
帆立貝と海老のかき揚げ

水菓子 季節の果物盛り合わせ

煮物
茶碗蒸し
野菜炊き合わせ
蓮蒸し
金目鯛煮おろし
勘八 あら煮
鯛かぶと煮
一、 七三〇円
八五〇円
七二六円
九六八円
二一〇円
八二〇円

揚げ物
揚げ出し豆腐
白海老天婦羅
天婦羅盛り合わせ
一、 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
各九七〇円

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。



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

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

米沢豚の煮おろし

御飯 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。