## 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

米沢牛フィレステーキ イメージ

## 単品

| | | |
|---|---|---|
| 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。

国産うな重
イメージ

## 国産うな重　（１本約 150g ）

小鉢、香の物、味噌椀、肝焼き、茶漬けセット

￥5,500
（税金・サービス料込）

## 国産うな重御膳　（１本約 150g ）

上記セット ＋ お造り二種盛り、
デザート（アイスクリーム 又は シャーベット）付き

￥6,500
（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。

# 本会席

雪　￥18,150（税金・サービス料込）

月　￥14,520（税金・サービス料込）

花　￥12,100（税金・サービス料込）

## 本会席　花　￥12,100（税金・サービス料込）

先附　新緑豆富
順菜　とまと　美味出汁

前菜　笹寿司　鰯香梅煮　茗荷子
海老芝煮　新牛蒡金平
蓮根松風　天豆

椀物　烏賊真薯巻繊蒸し
鮎一夜干し　白瓜
あやめ独活　木の芽

お造り　お造り三種盛り　芽物一式

焼物　米沢牛陶板焼き
海老　蓮根　豆苗　アスパラ
ズッキーニ　香味たれ

煮物　鱒鰭姿煮　俵道明寺　蟹餡
冬瓜　若玉蜀黍　青味

食事　穴子炊き込みご飯
三つ葉　香の物　味噌椀

水菓子　季節の果物　ゼリー掛け

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。

## 四季特選会席　￥9,680（税金・サービス料込）

先附　新緑豆富
順菜　とまと　美味出汁

前菜　笹寿司　鰯香梅煮　茗荷子
海老芝煮　新牛蒡金平
蓮根松風　天豆

椀物　烏賊真薯巻繊蒸し
鮎一夜干し　白瓜
あやめ独活　木の芽

お造り　お造り三種盛り　芽物一式

焼物　旬魚山椒焼き　新緑ソース
パプリカ　谷中生姜

煮物　米沢豚角煮　冬瓜
若玉蜀黍　薬味　和辛子

強肴　雲丹真薯と椎茸の二身揚げ
アスパラ　楓麩　美味出汁

食事　炊き込みご飯　じゃこ
三つ葉　香の物　味噌椀

水菓子　季節の果物　ゼリー掛け

## 四季会席　￥7,260（税金・サービス料込）

先附　水雲酢　長芋素麺

前菜　笹寿司　鰯香梅煮　茗荷子
海老芝煮　新牛蒡金平
蓮根松風　天豆

椀物　烏賊真薯巻繊蒸し　白瓜
あやめ独活　木の芽

お造り　お造り二種盛り　芽物一式

焼物　名古屋コーチン山椒焼き
パプリカ　花蓮根

煮物　俵道明寺　蟹餡　冬瓜
若玉蜀黍　薬味

強肴　雲丹真薯と椎茸の二身揚げ
アスパラ　楓麩　美味出汁

食事　じゃこ茶漬け　雑穀米
香の物　三つ葉

水菓子　季節の果物　ゼリー掛け

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。

# 一品料理

（全て税金・サービス料込）

突　出
本日の小鉢　三七〇円
新緑豆富　七二六円
唐墨大根　九六八円
前菜盛り合わせ　一、二一〇円

椀　物
味噌汁　四九〇円
季節のあら汁　七三〇円
烏賊真薯　九六八円
丸吸い　一、六五〇円

お造り
二種盛り　九七〇円より
盛り合わせ　二、一八〇円より

焼　物
季節の焼き物　九七〇円より
米沢牛ステーキ（一六〇ｇ）　六、六六〇円
米沢牛フィレステーキ（一二〇ｇ）　一〇、二九〇円

煮　物・蒸　物
茶碗蒸し　七三〇円
野菜炊き合わせ　八五〇円
米沢豚角煮　九七〇円
勘八　あら煮　一、二一〇円
鯛かぶと煮　一、八二〇円

揚げ物
揚げ出し豆富　七三〇円
白海老天婦羅　八五〇円
天婦羅盛り合わせ　一、八二〇円

食　事
雑炊（玉子・野菜・蟹）　各九七〇円
お茶漬け（海苔・鮭・梅）　各九七〇円
稲庭うどん（冷・温）　各九七〇円
大門そうめん（冷・温）　各九七〇円
茶そば（冷）　各九七〇円

デザート
アイスクリーム　三六〇円
今月の大納言小豆　六一〇円
季節の果物　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。

# 天婦羅コース　￥7,260

（税金・サービス料込）

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　小天丼　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

NO-FOODLOSS PROJECT

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

## 穴子の釜飯御膳　￥3,630
（税金・サービス料込）

先附
本日の先附

温物
茶碗蒸し

お造り
二種盛り

天婦羅
海老　季節の野菜

釜飯
穴子の釜飯
香の物　季節のあら汁

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。

# 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

平日限定

## 姫小箱（ひめこばこ）　¥2,000
（税金・サービス料込）

壺三種盛り

お造り二種盛り

穴子の天婦羅

豆乳うどん　温玉　薬味

＋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）

**平日ランチ限定**

コーヒー・紅茶　通常610円 ➡ **350円**

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。

NO-FOODLOSS PROJECT

# 四季
日本料理