

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)

四季特選会席 ￥9,680 (税金・サービス料込)

先附 月見豆腐 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 お造り三種盛り 芽物一式
 焼物 旬魚味噌幽庵焼き
 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 穴子香煎揚げ
 小茄子 甘長 葛素麺
 食事 松茸御飯 香の物 味噌椀
 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー

本会席 花 ￥12,100 (税金・サービス料込)

前菜 月見豆腐
 つぶ貝酒盗和え 鮎有馬煮
 いちよう玉子 菊蕪 翡翠銀杏
 碗物 土瓶蒸し
 松茸 鱧 才巻
 銀杏 三つ葉 酢橘
 お造り お造り三種盛り 芽物一式
 焼物 米沢牛利休焼き 薬味
 白茄子 焼大根 紅葉丸十
 煮物 鯛かぶら
 海老芋 彩あん 紅葉麩
 強肴 穴子香煎揚げ
 小茄子 甘長 葛素麺
 食事 松茸御飯 香の物 味噌椀
 水菓子 季節の果物盛り合わせ

四季会席 ￥7,260 (税金・サービス料込)

先附 月見豆腐 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 旬魚味噌幽庵焼き
 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



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。

天婦羅コース

¥ 7,260
(税金・サービス料込)



イメージ

- 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

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
 - 月見豆富 七三〇円
 - 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
 - 萩真薯 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 一、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
 - 合鴨治部煮 九七〇円
 - 浅利酒蒸し 一、〇三〇円
 - 勘八 あら煮 一、二〇〇円
 - 鯛かぶと煮 一、二〇〇円

- 揚げ物
- 揚げ出し豆腐 七三〇円
 - 白海老天婦羅 一、〇三〇円
 - 穴子香煎揚げ 一、〇三〇円
 - 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(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) 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。



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。

松茸の豊かな風味を味わえる贅沢な逸品

松茸土瓶蒸し

時価

(税金・サービス料込)



イメージ

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 (オレンジ 又は アップル)



イメージ

国産うな重 (1本約 150g)

¥6,000

(税金・サービス料込)

小鉢、香の物、味噌椀、
肝焼き、茶漬けセット



国産うな重
イメージ

国産うな重御膳 (1本約 150g)

¥7,000

(税金・サービス料込)

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

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。

平日お昼の御膳

お刺身・天婦羅御膳

平日限定価格 ¥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

ひめこばこ

姫小箱

平日限定

¥2,000

(税金・サービス料込)

壺三種盛り

お造り二種盛り

米沢豚の煮卸し

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)

お昼の御膳

お刺身・天婦羅御膳

¥3,300

(税金・サービス料込)



イメージ

| | | | | |
|-----------|-------------------|------|-----|-----|
| 本日 の小鉢 | お造り | 天婦羅 | 温物 | 食事 |
| 三種盛り合わせ | 海老 白身 季節の野菜 | 茶碗蒸し | 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。