

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

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

米沢牛ステーキコース ¥9,100
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 (税金・サービス料込)

米沢牛フィレスステーキコース ¥15,000
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 (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

名古屋コーチンの鶏釜飯御膳

¥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
名古屋コーチンの釜飯
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

国産うな重 (1本約150g)

¥6,500

(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)

¥7,500

(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

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

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。

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 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 二〇三〇円
 - 勘八 あら煮 一、二一〇円
 - 鯛かぶと煮 一、二一〇円

- 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。

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

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

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

揚げ出し豆腐

海老 茄子 青唐

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)

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

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。



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)

季節の会席

四季特選会席 ￥9,680 (税金・サービス料込)

松茸会席 ￥14,520 (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
- 碗物 土瓶蒸し 松茸
鱧 才巻 銀杏 三つ葉 酢橘
- お造り 本日のお造り三種盛り 芽物一式
- 焼物 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
- 煮物 鯛かぶら 海老芋 彩あん 紅葉麩
- 強肴 穴子香煎揚げ 松茸
茄子 甘長 葛素麵
- 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

- 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
- 碗物 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 葛素麵
- 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

四季会席 ￥7,260 (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。