

# 季節の釜飯

## 牡蠣釜飯御膳

¥ 3,630

(税金・サービス料込)

- 先 附  
本日の先附
- お造り  
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  
牡蠣の釜飯  
香の物 味噌椀



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

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



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。



# 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  
唐墨大根  
前菜盛り合わせ  
一、 三七〇円  
九七〇円  
二一〇円

椀物  
味噌汁  
季節のあら汁  
丸吸い  
鱧真薯  
一、 四九〇円  
七三〇円  
六五〇円  
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)  
米沢牛フィレステーキ(一二〇g)  
六、 九七〇円より  
六六〇円  
二九〇円

煮物・蒸し物  
茶碗蒸し  
野菜炊き合わせ  
米沢豚角煮  
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  
八二〇円

揚げ物  
揚げ出し豆腐  
牡蠣竜田揚げ  
白海老天婦羅  
天婦羅盛り合わせ  
一、 七三〇円  
七三〇円  
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。

## 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<br>先附、造り、米沢牛ロース(150g)、<br>うどん、水菓子                   | ¥ 9,100<br><small>(税金・サービス料込)</small>  |
| 米沢牛すきやきコース<br>先附、造り、米沢牛ロース(150g)、<br>御飯、味噌椀、香の物、水菓子              | ¥ 9,100<br><small>(税金・サービス料込)</small>  |
| 米沢牛ステーキコース<br>先附、造り、サラダ、米沢牛サーロイン(160g)、<br>御飯、味噌椀、香の物、水菓子        | ¥ 9,100<br><small>(税金・サービス料込)</small>  |
| 米沢牛フィレスステーキコース<br>先附、造り3種、サラダ、米沢牛フィレ(120g)、<br>釜炊き御飯、味噌椀、香の物、水菓子 | ¥ 15,000<br><small>(税金・サービス料込)</small> |



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 | <small>(税金・サービス料込)</small> |
| 米沢牛しゃぶしゃぶ     | ¥ 7,260 | <small>(税金・サービス料込)</small> |
| 各お肉のお替り(160g) | ¥ 5,500 | <small>(税金・サービス料込)</small> |
| 各お野菜のお替り      | ¥ 970   | <small>(税金・サービス料込)</small> |

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。

## 季節の御膳

### 鯿しゃぶ御膳

¥ 4,840  
(税金・サービス料込)



イメージ

#### 【一の膳】

前菜盛り合わせ  
鴨燻製 海老芝煮  
粟麩 等  
煮物  
お造り二種盛り

#### 【二の膳】

鯿のしゃぶしゃぶ  
柚子ぼん酢 薬味

#### 【三の膳】

牡蠣竜田揚げ 青唐  
焼き芋天婦羅 レモン 等

#### 【食事】

足柄うどん きのこ出汁

#### 【デザート】

南瓜汁粉

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。



# 料理長厳選会席 ¥12,100

(税金・サービス料込)



料理長厳選会席  
イメージ

- |                |            |                           |                                     |                                      |            |                                 |  |
|----------------|------------|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|------------|---------------------------------|--|
| 水菓子            | 食事         | 強肴                        | 鍋物                                  | 焼物                                   | お造り        | 椀物                              | 前菜   |
| 季節の果物<br>ゼリー掛け | 鱒鮓<br>大門素麺 | 牡蠣竜田揚げ<br>豊鯛香り揚げ<br>芽きゃべつ | 萬来鍋海鮮蒸し<br>白身<br>海老<br>ブロッコリー<br>彩餡 | 米沢牛と旬魚の朴葉焼き<br>葉味<br>長芋<br>鮑茸<br>葛素麺 | 本日のお造り三種盛り | 蕪播り流し<br>鱧真薯<br>花卉茸<br>青味<br>柚子 | 蟹味噌和え<br>雲龍豆腐<br>子持ち昆布<br>白海老<br>むかご真薯<br>丸十茶巾 |

※献立内容は一例です

# 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)

- |                |        |                           |                       |                                  |                 |                                 |   |            |
|----------------|--------|---------------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------|---------------------------------|---|------------|
| 水菓子            | 食事     | 強肴                        | 煮物                    | 焼物                               | お造り             | 椀物                              | 前菜  | 先附         |
| 季節の果物<br>柑橘ゼリー | 本日のお食事 | 飛魚奉書揚げ<br>茄子<br>青唐<br>葛素麺 | 鯨艶煮<br>飛驒寒干し大根<br>紅葉麩 | 米沢豚朴葉焼き<br>海老芋<br>長芋<br>鮑茸<br>葉味 | お造り三種盛り<br>芽物一式 | 蕪播り流し<br>鱧真薯<br>花卉茸<br>青味<br>柚子 | 帆立貝ぬた和え<br>雲龍豆腐<br>白梅貝芝煮<br>むかご真薯<br>丸十茶巾 | 蒸し鶏と白菜の酢浸し |

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。



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

平日ランチ限定

# TABLE FOR TWO × 日本料理「四季」



## えびな 笑美菜ごぜん

笑顔を届ける & 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

2,800円 (税・サービス料込)

<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

※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  
アフリカ、アジアの支援団体へ寄付させていただきます。詳細は裏面へ  
※一部ドリンクにもTFT対象のメニューがございます。

平日ランチ限定

## 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

揚げ出し豆腐

海老 茄子 青唐

ご飯 香の物 味噌椀



+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

土日祝価格

¥3,300

(税金・サービス料込)

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

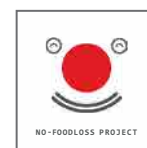
今月のデザート ¥610

南瓜汁粉

ドリンクセット  
(コーヒー / 紅茶) ¥960

アイスクリーム  
(バニラ / 抹茶) ¥360

ドリンクセット  
(コーヒー / 紅茶) ¥710



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。