

一品料理 (全て税金・サービス料込)

突出

本日の小鉢	370円
蛍烏賊桜酢和え	726円
唐墨大根	970円
前菜盛り合わせ	1,210円

お造り

二種盛り	970円より
盛り合わせ	2,180円



煮物・蒸し物

茶碗蒸し	730円
野菜炊き合わせ	850円
米沢牛吉野煮	1,210円
勘八 あら煮	1,210円
鯛かぶと煮	1,820円

食事

雑炊(玉子・野菜・蟹)	各970円
お茶漬け(海苔・鮭・梅)	各970円
稲庭うどん(冷・温)	各970円
大門そうめん(冷・温)	各970円

椀物

味噌汁	490円
季節のあら汁	730円
海老真薯	968円
丸吸い	1,650円

焼物

季節の焼き物	970円より
米沢牛ステーキ(160g)	7,160円
米沢牛フィレステーキ(120g)	10,790円
富山産するめいか一夜干し	1,815円



揚げ物

揚げ出し豆腐	730円
白海老天婦羅	1,090円
天婦羅盛り合わせ	1,820円



季節の御膳

お花見コース

¥ 4,840

(税金・サービス料込)

平日限定 コーヒー付き

¥ 5,000

(税金・サービス料込)



デザート	食事	焼物	蒸物	揚げ物	お造り	一の膳
いちごどら焼き	足柄うどん 桜出汁	旬魚焼き浸し 花卉人参	若筍茶碗蒸し	米沢牛すじコロッケ	お造り二種盛り 芽物一式	春の前菜盛り合わせ 花見団子 花卉百合根 青味 蛍烏賊生姜煮 とまと桜浸し 梅豆腐 旨出汁

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。

季節の釜飯

真鯛の釜飯御膳

¥ 3,630

(税金・サービス料込)



平日ランチ限定
甘味・コーヒー付き ¥ 3,980
(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 真鯛の釜飯
香の物 季節のあら汁

こだわりの黒毛和牛

米沢牛しゃぶしゃぶコース

¥ 9,600

(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

¥ 9,600

(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

国産うな重 (1本約150g)

¥ 6,500

(税金・サービス料込)



- 小鉢、肝焼き
- 香の物、味噌椀
- 茶漬けセット

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 + アイスクリーム

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。

各お肉のお替り(150g)

¥ 6,000 (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)

単 品

米沢牛しゃぶしゃぶ

¥ 7,760 (税金・サービス料込)

米沢牛すきやき

¥ 7,760 (税金・サービス料込)

食事セット (御飯、香の物、味噌椀) ¥ 726 (税金・サービス料込)

御飯 ¥ 484 (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。

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。

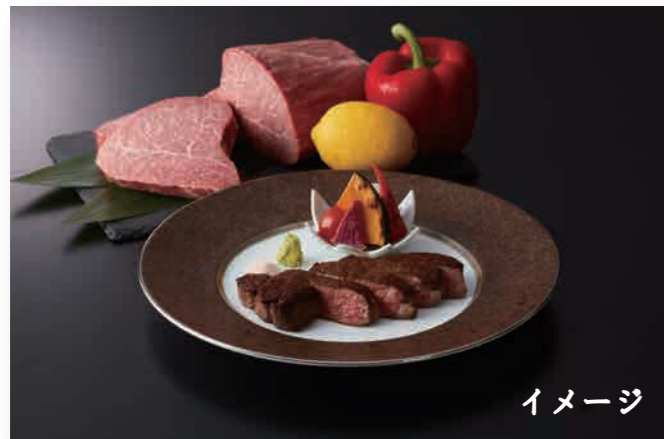
米沢牛ステーキコース ¥ 9,600
(税金・サービス料込)

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 ¥ 15,000
(税金・サービス料込)

米沢牛シャトーブリアンコース ¥ 20,000
(税金・サービス料込)

(3日前予約・数量限定)



イメージ

【コース内容】
先附
造り3種
サラダ
米沢牛フィレ(120g) もしくは
米沢牛シャトーブリアン(120g)
釜炊き御飯、味噌椀、香の物
水菓子

天婦羅コース ¥ 7,760
(税金・サービス料込)

前菜 季節の前菜盛り合わせ
お造り お造り三種盛り 芽物一式
天婦羅 ①穴子変わり揚げ
自然薯 白身魚
温物 蟹茶碗蒸し
天婦羅 ②才巻 蟹
季節の野菜三種
食事 白海老
小天井 又は 小天茶
水菓子 季節の果物盛り合わせ



イメージ

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(温・冷) ¥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 ¥360 (税金・サービス料込)
(バニラ・抹茶)

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。

おすすめ会席



会席 イメージ

四季会席

¥ 9,680 (税金・サービス料込)

水菓子	食事	酢の物	煮物	焼物	お造り	椀物	前菜
季節の果物	鯛飯 香の物 味噌椀	蛸 桜麩 青味	鱒茶巾蒸し 豆乳餡	米沢牛菜種焼き 花卉独活 焼天豆	お造り三種盛り 芽物一式	海老真薯 生海苔 花卉人参 木の芽	姫さざえ 梅豆腐 文銭玉子 花卉百合根 湯葉田楽 たらの芽新引き揚げ 路の薑天婦羅 檸檬

本会席

料理長こだわりの旬の食材を使用したおまかせ会席

雪 ¥ 24,200 (税金・サービス料込) 月 ¥ 18,150 (税金・サービス料込) 花 ¥ 14,520 (税金・サービス料込)

本会席は予約制となります。食材の希望がありましたらご相談ください。

季節の会席

四季特選会席 ¥ 12,100 (税金・サービス料込)

水菓子	食事	酢の物	煮物	焼物	お造り	椀物	前菜
季節の果物	大門素麩 桜海老つみれ揚げ アスパラ	赤貝桜酢和え 菜の花 芹 黄身酢	米沢牛吉野煮 新じゃが 筍 桜麩 青味 山葵	桜鱒焼き浸し 香味野菜 花卉独活	お造り三種盛り 芽物一式	鮎女魚葛打ち 海老真薯 花卉人参 こごみ 木の芽	姫さざえ 蟹砵巻き 文銭玉子 花卉百合根 湯葉田楽 たらの芽新引き揚げ 路の薑天婦羅 檸檬

やまゆり ¥ 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。

お昼の御膳

お刺身・天婦羅御膳

【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

土日祝価格

¥3,300

(税金・サービス料込)

平日価格

¥2,800

(税金・サービス料込)



イメージ

今月のデザート



いちごどら焼き

¥ 610

(税金・サービス料込)

ドリンクセット
(コーヒー / 紅茶)

¥ 960

(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)

ドリンクセット
(コーヒー / 紅茶)

¥ 710

(税金・サービス料込)

平日限定

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。

平日ランチ限定

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

TABLE FOR TWO
×
日本料理「四季」



※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。

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 (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



ひめこぼこ

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

米沢豚の肉豆富

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)

平日限定

コーヒー/紅茶 通常610円 → 350円