

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 味噌碗

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)



※御飯のおかわりは¥200(税・サービス料込) 頂戴します

今月のデザート

焼き栗汁粉

¥ 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 → ¥ 350



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 / 味噌碗

※御飯のおかわりは¥200(税・サービス料込) 頂戴します

平日ランチ限定

はなこみち

花小路

¥2,000

(税金・サービス料込)

壺三種盛り

お造り二種盛り

小煮物 揚物

御飯 香の物 味噌碗



※御飯のおかわりは¥200(税・サービス料込) 頂戴します



+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 → ¥ 350

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 季節のあら汁



イメージ

おすすめの逸品

米沢牛サーロインステーキ(80g) ¥ 3,940

(税金・サービス料込)

富山産するめいか一夜干し ¥ 1,815

(税金・サービス料込)

白海老天婦羅 ¥ 1,090

(税金・サービス料込)



今月のデザート

焼き栗汁粉 ¥ 610

(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。

季節の御膳

鯉しゃぶ御膳

¥ 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
栗麩 等

煮物

お造り二種盛り

【三の膳】

牡蠣竜田揚げ 青唐
焼き芋天婦羅 レモン 等

【食 事】

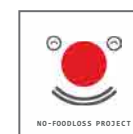
丹沢自然薯そば きのこ出汁

【二の膳】

鯉のしゃぶしゃぶ
柚子ぽん酢 薬味

【デザート】

焼き栗汁粉



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。

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



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



国産うな重
イメージ

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

¥ 10,890

(税金・サービス料込)

先附、造り、サラダ、米沢牛サーロイン(160g)、食事セット、水菓子

米沢牛フィレステーキコース

¥ 16,000

(税金・サービス料込)

米沢牛シャトーブリアンコース

(3日前予約・数量限定)

¥ 22,000

(税金・サービス料込)

【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



イメージ



米沢牛しゃぶしゃぶコース

¥ 9,680

(税金・サービス料込)

先附、造り、

米沢牛ロース(130g)、

うどん、水菓子



米沢牛すきやきコース

¥ 9,680

(税金・サービス料込)

先附、造り、

米沢牛ロース(130g)、

食事セット、水菓子

【お替り】米沢牛ロース(130g) ¥ 8,000 (税金・サービス料込)

野菜 ¥ 970 (税金・サービス料込)

単 品

米沢牛しゃぶしゃぶ (130g) ¥ 8,000 (税金・サービス料込)

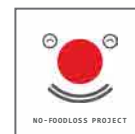
米沢牛すきやき (130g) ¥ 8,000 (税金・サービス料込)

食事セット ¥ 726 (税金・サービス料込) 御飯 ¥ 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。



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。



5周年記念会席

¥ 15,000

(税金・サービス料込)



5周年記念会席イメージ

前菜	椀物	お造り	焼物	蒸物	強肴	食事	水菓子	甘味
胡麻豆腐 白梅貝芝煮 石垣真丈	燕窩り流し 白子真薯 白木耳 青味 柚子	お造り三種盛り 芽物一式	合鴨と旬魚の朴葉焼き 長芋 鮑茸 薬味 葛素麺	海鮮蒸し 彩飴	鮫鰯竜田揚げ 山芋磯部揚げ 芽きやべつ	米沢牛巻寿司 大門素麺	季節の果物 柑橘ゼリー	薯蕷饅頭
先附	前菜	椀物	お造り	焼物	蒸物	強肴	水菓子	甘味
蒸し鶏と白菜の酢浸し	胡麻豆腐 白梅貝芝煮 石垣真丈	白子真薯 白木耳 青味 柚子	お造り三種盛り 芽物一式	合鴨と旬魚の朴葉焼き 長芋 鮑茸 薬味 葛素麺	鮫鰯竜田揚げ 山芋磯部揚げ 芽きやべつ	米沢牛巻寿司 大門素麺	季節の果物 柑橘ゼリー	薯蕷饅頭

※献立内容は一例です

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

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。

雪 ¥ 24,200 月 ¥ 18,150 花 ¥ 14,520

(税金・サービス料込)

(税金・サービス料込)

(税金・サービス料込)

季節の会席

四季特選会席

¥ 12,100

(税金・サービス料込)

前菜	椀物	お造り	焼物	合肴	強肴	食事	水菓子
胡麻豆腐 白梅貝芝煮 石垣真丈	燕窩り流し 白子真薯 白木耳 青味 柚子	お造り三種盛り 芽物一式	合鴨と旬魚の朴葉焼き 長芋 鮑茸 薬味 葛素麺	海鮮蒸し 彩飴	鮫鰯竜田揚げ 山芋磯部揚げ 芽きやべつ	米沢牛巻寿司 大門素麺	季節の果物 柑橘ゼリー

四季会席

¥ 9,680

(税金・サービス料込)

先附	前菜	椀物	お造り	焼物	煮物	食事	水菓子
蒸し鶏と白菜の酢浸し	胡麻豆腐 白梅貝芝煮 石垣真丈	白子真薯 白木耳 青味 柚子	お造り三種盛り 芽物一式	米沢豚朴葉焼き 長芋 鮑茸 薬味 葛素麺	鯉昆布巻き 飛騨寒干し大根 紅葉麩 青菜	炊き込み御飯 香の物 味噌椀	季節の果物 柑橘ゼリー

やまゆり

¥ 7,260

(税金・サービス料込)

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



※食事は+¥605 (税金・サービス料込)
でお寿司へ変更できます。

お子様うどん膳

¥2,420

(税金・サービス料込)

おにぎり 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
オレンジジュース
又は アップルジュース



※おにぎりは+¥605 (税金・サービス料込)
でお寿司へ変更できます。

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)

一品料理

(全て税金・サービス料込)

突出

本日の小鉢 370円
梅貝芝煮 850円
前菜盛り合わせ 1,210円

椀物

味噌汁 500円
季節のあら汁 730円

お造り

二種盛り 970円より
盛り合わせ 2,180円より



焼物

季節の焼き物 970円より
米沢牛サーロインステーキ(160g) 7,865円
米沢牛フィレステーキ(120g) 13,000円
富山産するめいか一夜干し 1,815円



煮物・蒸し物

蟹茶碗蒸し 730円
野菜炊き合わせ 850円
浅利酒蒸し 1,030円
海鮮蒸し 1,210円
勘八 あら煮 1,210円
鯛かぶと煮 1,820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

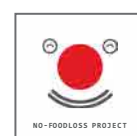


食事

季節の釜飯 1,452円
・雑炊(玉子・野菜・蟹) ・稲庭うどん(冷・温)
・お茶漬(海苔・鮭・梅) ・大門そうめん(冷・温)
各970円



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。



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。