

平日限定ランチ

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

T TABLE FOR TWO
※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、
日本料理「四季」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

※御飯のおかわりは¥200 (税・サービス料込) 頂戴します



イメージ

平日限定

数量限定



香の物 味噌椀 付

米沢牛ローストビーフ飯

【えびなのたまご】卵黄醤油漬け 付

¥2,200

(税金・サービス料込)

※御飯の大盛りは¥100 (税・サービス料込) 頂戴します

平日限定

はなこみち

花小路

¥2,000

(税金・サービス料込)



イメージ

壺三種盛り / お造り二種盛り
小煮物 / 揚げ物 / 御飯 / 香の物 / 味噌椀

※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

今月のデザート

【金時人参ムース】 【お汁粉】 各 ¥610
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

お昼の御膳

お刺身・天婦羅御膳

土日祝

¥3,300

(税金・サービス料込)

平日

¥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

※御飯のおかわりは¥200 (税・サービス料込) 頂戴します



イメージ

今月のデザート

各 ¥610

ドリンクセット

(コーヒー / 紅茶)

¥960

お汁粉



金時人参ムース



TFT 対象商品

*表示価格から
20円支援団体へ寄付いたします。

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。

季節の御膳

雪見御膳

¥ 4,840

(税金・サービス料込)



イメージ

- 【一の膳】 前菜盛り合わせ
お造り
数の子 鰻 甲漬け
和え物 等
- 【二の膳】 米沢豚の雪見鍋
- 【三の膳】 蓮蒸し
鶏肉 百合根 等
揚げ出し 玉子豆腐
海老 青唐 美味だし
- 【食 事】 鴨南蛮蕎麦
- 【デザート】 金時人参ムース

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
穴子変わり揚げ
自然薯 白身魚
- 温 物
蟹茶碗蒸し
- 天婦羅
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

季節の釜飯

ふく釜飯御膳

¥ 3,630

(税金・サービス料込)



イメージ

- 【先 附】 本日の先附
- 【お造り】 お造り二種盛り
- 【温 物】 茶碗蒸し
- 【揚げ物】 天婦羅
海老 季節の野菜
- 【食 事】 ふくの釜飯
香の物 季節のあら汁

国産うな重 ¥ 6,500

(1本約150g)

(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(出汁・薬味)



国産うな重
イメージ

国産うな重御膳 ¥ 7,500

(1本約150g)

(税金・サービス料込)

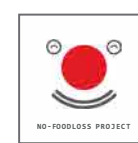
- 上記セット
- お造り二種盛り
- アイスクリーム



河豚の本場 下関の地域では、「福」=「ふく」として、縁起の良い呼び方で親しまれています



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。



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。

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)



イメージ

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)



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

こだわりの黒毛和牛

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)
御飯、味噌椀、香の物
水菓子

【しゃぶしゃぶ/すきやき 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 ¥ 8,000 (税金・サービス料込)

米沢牛すきやき ¥ 8,000 (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 ¥ 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。

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)



新春特選会席 イメージ

水菓子	食事	強肴	鍋物	焼物	凌ぎ	お造り	椀物	前菜
金時人参ムース 苺	鴨南蛮 鯛小袖鮨	牡蠣竜田揚げ 瓢丸十 たらの芽 扇昆布	ずわい蟹と鮫鯉の豆乳鍋 刻み野菜 きのこと	米沢牛ローストビーフ 彩野菜 慈姑煎餅 特製ソース 岩塩	鰻蓮蒸し 銀飴 三つ葉	お造り三種盛り 昆布醤油 芽物一式	蟹真薯 大黒しめじ 鏡大根 つる菜 松葉柚子	海老芝煮 小川サーモン 数の子 鱈甲漬け 梅蕪 諸胡瓜 子持ち鮎甘露煮 梅貝旨煮

季節の会席

四季会席 ￥9,680

(税金・サービス料込)

水菓子	食事	強肴	鍋物	焼物	凌ぎ	お造り	椀物	前菜
金時人参ムース 苺	鴨南蛮 鯛小袖鮨	鮫鯉竜田揚げ ちりポン酢 ブロッコリー 葛素麺	米沢豚と蟹の豆乳鍋 刻み野菜 きのこと	金目鯛淡雪焼き 花蓮根 金柑蜜煮 結び蒲鉾	鰻蓮蒸し 銀飴 三つ葉	お造り三種盛り 芽物一式	蟹真薯 大黒しめじ 鏡大根 つる菜 松葉柚子	海老芝煮 小川サーモン 数の子 鱈甲漬け 梅蕪 諸胡瓜 子持ち鮎甘露煮 梅貝旨煮

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

やまゆり

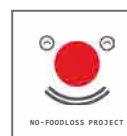
￥7,260

(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 ゼリー掛け	鰻とろ飯 五色あられ 三つ葉 香の物 味噌椀	鮫鯉竜田揚げ ちりポン酢 ブロッコリー 葛素麺	金目鯛煮おろし 海老芋 穂付筍 巻湯葉 青味 梅燗	鰯粕漬け 花蓮根 金柑蜜煮 結び蒲鉾	お造り二種盛り 芽物一式	蟹真薯 大黒しめじ 鏡大根 つる菜 松葉柚子	鯛小袖鮨 慈姑白線揚げ 子持ち鮎甘露煮 小川サーモン 諸胡瓜 梅蕪 扇昆布	数の子 鱈甲漬け 青菜 糸賀喜



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。

一品料理

(全て税金・サービス料込)

突 出

本日の小鉢	370円
数の子鼈甲漬け	850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円より



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
蓮蒸し	726円
勘八 あら煮	1,210円
鯛かぶと煮	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)
・お茶漬け(鮭・梅)	・大門そうめん(冷・温)
	各970円

椀 物

味噌汁	500円
季節のあら汁	730円
蟹真薯	968円

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



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



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

※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



イメージ

※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)



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。