

平日限定ランチ

あなたの1食で
世界の子供たちに給食が1食届きます

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、
アジアの支援団体へ寄付させていただきます。

×
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

(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

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



+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**

(税金・サービス料込)

今月のデザート

いちごどら焼き ¥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

すべて税金・サービス料込

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

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 ¥360
(バニラ/抹茶) (税金・サービス料込)

ドリンクセット ¥710
(コーヒー/紅茶) (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

お花見コース

【一の膳】

春の前菜盛り合わせ
花見団子 梅豆富
蛸烏賊生姜煮
とまと桜浸し

¥4,840
(税金・サービス料込)



平日昼限定

コーヒー付き

¥5,000

(税金・サービス料込)



- 【お造り】 お造り二種盛り
- 【揚物】 米沢牛すじコロケ
- 【蒸物】 若筍茶碗蒸し
- 【焼物】 旬魚焼き浸し
花卉人参
- 【食事】 足柄うどん 桜出汁
- 【デザート】 いちごどら焼き

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

真鯛の釜飯御膳

¥3,630

(税金・サービス料込)



平日昼限定

コーヒー付き

¥3,980

(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
- 【揚げ物】 天婦羅
海老 季節の野菜
- 【食事】 真鯛の釜飯
香の物 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)



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)



【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



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

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。

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)



会席 イメージ

水菓子	食事	酢の物	煮物	焼物	お造り	椀物	前菜
季節の果物	氷見素麺 桜海老つみれ揚げ	菜の花 芹 蝦夷鮑桜酢和え	米沢牛吉野煮 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	鮎女魚葛打ち 花卉人参 木の子 こごみ	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 路の臺天婦羅 檸檬
ゼリー掛け	アスパラ	黄身酢	新じゃが	芽物一式		海老真薯	白梅貝

季節の会席

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	菜の花 芹 蛍烏賊桜酢和え	鱒茶巾蒸し 筍 桜麩 青味 豆乳餡	帆立貝菜種焼き 花卉独活 焼天豆 焼蕪	お造り三種盛り	海老真薯 花卉人参 木の芽 生海苔	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 路の臺天婦羅 檸檬
ゼリー掛け	味噌椀	黄身酢		芽物一式			白梅貝

※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	煮物	焼物	合肴	お造り	椀物	前菜
季節の果物	鯛飯 香の物	鱒茶巾蒸し 筍 桜麩 青味 豆乳餡	米沢豚菜種焼き 花卉独活 焼天豆	蛍烏賊道明寺 若芽餡	お造り二種盛り	海老真薯 花卉人参 木の芽 生海苔	梅豆腐 文銭玉子 路の臺とアスパラの天婦羅 花卉百合根 菜の花
ゼリー掛け	味噌椀			芽物一式			湯葉田楽



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
蛍烏賊桜酢和え	726円
前菜盛り合わせ	1,210円

椀物

味噌汁	490円
季節のあら汁	730円
海老真薯	968円

お造り

二種盛り	970円より
盛り合わせ	2,180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



煮物・蒸し物

蟹茶碗蒸し	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

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(鮭・梅)	・大門そうめん(冷・温)
	各970円



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。

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)



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。