

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、

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

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
銀鱈煮卸し
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で
茶碗蒸し付き
(税金・サービス料込)



+ ¥605で
天婦羅付き
(税金・サービス料込)

コーヒー/紅茶
(アイス・ホット)

¥610

(税金・サービス料込)



平日限定価格 ¥350

(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。

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)



イメージ

【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

デザート

和パフェ
¥700

黒みつアイス
マロンペースト
抹茶ホイップ
大納言小豆



イメージ

わらび餅
¥610



イメージ

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

コーヒー/紅茶
(アイス・ホット)

¥610

(税金・サービス料込)



平日限定価格 ¥350

(税金・サービス料込)

すべて税金・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

松茸会席

￥14,520 (税金・サービス料込)



- 前菜 月見豆富
鮎有馬煮 つぶ貝酒盗和え
いちよう玉子 菊蕪 翡翠銀杏
 - 碗物 土瓶蒸し
松茸 鱧 才卷
 - お造り お造り三種盛り 芽物一式
 - 焼物 米沢牛利休焼き 薬味 かぼす
白茄子 焼大根 紅葉丸十
 - 煮物 鯛かぶら
海老芋 彩あん 紅葉麩
 - 強肴 穴子香煎揚げ
茗荷子 甘長 葛素麺
 - 食事 鮭いくら御飯 香の物 味噌椀
 - 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー
-
- 前菜 月見豆富 美味出汁 杵胡瓜
 - 前菜 鮎有馬煮 つぶ貝紅葉和え
蟹と糸瓜の山葵酢
いちよう玉子 菊蕪 翡翠銀杏
 - 碗物 萩真薯
菊花 青味 紅葉人参 柚子
 - お造り お造り三種盛り 芽物一式
 - 焼物 秋刀魚味噌幽庵焼き
紅葉丸十 かぼす 春菊錦和え
 - 煮物 合鴨治部煮 蕪 紅葉麩 薬味
 - 強肴 蓮根饅頭俵揚げ
茗荷子 隠元
 - 食事 鮭いくら御飯 香の物 味噌椀
 - 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー
-
- 前菜 月見豆富 つぶ貝酒盗和え
いちよう玉子 菊蕪
 - 碗物 松茸土瓶蒸し
鱧 才卷 三つ葉 酢橘
 - お造り 本日のお造り三種盛り 芽物一式
 - 焼物 松茸と米沢牛の香味焼き
春菊錦和え 紅葉丸十 かぼす
 - 煮物 金目鯛かぶら 海老芋 彩餡 紅葉麩
 - 強肴 のどくろ香煎揚げ
松茸 甘長 葛素麺
 - 食事 松茸御飯 いくら 香の物 味噌椀
 - 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー

季節の会席

四季特選会席

￥12,100

- 前菜 月見豆富
鮎有馬煮 つぶ貝酒盗和え
いちよう玉子 菊蕪 翡翠銀杏
- 碗物 土瓶蒸し
松茸 鱧 才卷
- お造り お造り三種盛り 芽物一式
- 焼物 米沢牛利休焼き 薬味 かぼす
白茄子 焼大根 紅葉丸十
- 煮物 鯛かぶら
海老芋 彩あん 紅葉麩
- 強肴 穴子香煎揚げ
茗荷子 甘長 葛素麺
- 食事 鮭いくら御飯 香の物 味噌椀
- 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー

四季会席 ￥9,680

- 先附 月見豆富 美味出汁 杵胡瓜
- 前菜 鮎有馬煮 つぶ貝紅葉和え
蟹と糸瓜の山葵酢
いちよう玉子 菊蕪 翡翠銀杏
- 碗物 萩真薯
菊花 青味 紅葉人参 柚子
- お造り お造り三種盛り 芽物一式
- 焼物 秋刀魚味噌幽庵焼き
紅葉丸十 かぼす 春菊錦和え
- 煮物 合鴨治部煮 蕪 紅葉麩 薬味
- 強肴 蓮根饅頭俵揚げ
茗荷子 隠元
- 食事 鮭いくら御飯 香の物 味噌椀
- 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー

やまゆり ￥7,260

- 先附 月見豆富 美味出汁 杵胡瓜
- 前菜 鮎有馬煮 つぶ貝紅葉和え
蟹と糸瓜の山葵酢
いちよう玉子 菊蕪 翡翠銀杏
- 碗物 萩真薯
菊花 青味 紅葉人参 柚子
- お造り お造り二種盛り 芽物一式
- 焼物 秋鮭巻織焼き
紅葉丸十 かぼす 春菊錦和え
- 煮物 合鴨治部煮 蕪 紅葉麩 薬味
- 強肴 太刀魚利休揚げ 茗荷子
甘長 葛素麺
- 食事 きのこと御飯 栗 香の物 味噌椀
- 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

すべて税金・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

¥ 7,760

(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

季節の御膳

吹き寄せ御膳 ¥ 5,500

(税金・サービス料込)



- 【先附】 柿白和え
- 【碗物】 松茸土瓶蒸し
- 【お造り】 鮮魚二種盛り
- 【吹き寄せ】 季節の魚けんちん焼き
焼栗 柿玉子 蕪の蟹あん
昆布メサーモン 味噌チーズ 等
- 【揚げ物】 鮮魚梅肉揚げと秋野菜の天婦羅
- 【食事】 鮭茶漬け 香の物

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

米沢豚ときのこの釜飯御膳 ¥ 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
- 【蒸し物】 蟹茶碗蒸し
- 【揚げ物】 天婦羅
- 【食事】 米沢豚ときのこの釜飯
香の物 あら汁

平日
限定

米沢牛ローストビーフとうなぎ膳

¥ 2,500

(税金・サービス料込)



- 米沢牛ローストビーフ 特製ソース
- 鰻の蒲焼 とろろ
- 四季特製だし巻き卵
- 御飯 香の物 味噌椀



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

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)

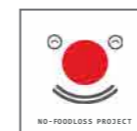
米沢牛すきやき ¥ 8,000 (税金・サービス料込)

食事セット (御飯、香の物、味噌椀) ¥ 750 (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。



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。

一品料理 (全て税金・サービス料込)

突出		椀物	
本日の小鉢	400円	味噌汁	490円
月見豆富	730円	季節のあら汁	730円
前菜盛り合わせ	1,210円	萩真薯	968円

お造り		焼物	
二種盛り	970円より	季節の焼き物	970円より
盛り合わせ	2,180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



煮物・蒸し物		揚げ物	
蟹茶碗蒸し	730円	揚げ出し豆富	730円
野菜炊き合わせ	850円	白海老天婦羅	1,210円
合鴨治部煮	970円	天婦羅盛り合わせ	1,820円
真梶木あら煮	1,500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)	・お茶漬け(鮭・梅)	
・稲庭うどん(冷・温)	・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



※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
	<small>(税金・サービス料込)</small>
茶碗蒸し	¥730
	<small>(税金・サービス料込)</small>
フライドポテト	¥610
	<small>(税金・サービス料込)</small>

お子様うどん(温・冷)	¥730
	<small>(税金・サービス料込)</small>
お子様ご飯	¥240
	<small>(税金・サービス料込)</small>
アイスクリーム (バニラ・抹茶)	¥360
	<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。