

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

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

笑顔が届ける & 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で
蟹茶碗蒸し付き
(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)

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】

蟹茶碗蒸し

【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

デザート

おいもプリン ¥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

(税金・サービス料込)

(バニラ/抹茶)

ドリンクセット ¥710

(コーヒー/紅茶) (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。



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 (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)

料理長厳選会席

￥15,000 (税金・サービス料込)



料理長厳選会席イメージ

- | | | | | | | | |
|----------------|-----------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|
| 水菓子 | 食事 | 強肴 | 鍋物 | 焼物 | お造り | 椀物 | 前菜 |
| 季節の果物
ゼリー掛け | 帆立貝炊き込み御飯
伊勢海老あら汁
香の物 | 河豚竜田揚げ
小茄子
青唐
葛素麺 | 萬来鍋
伊勢海老海鮮蒸し
彩野菜
蟹餡 | 米沢牛朴葉焼き
薬味
長芋
鮑茸
葛素麺 | 本日のお造り三種盛り
煎り酒
藻塩
土佐醤油 | 蕪摺り流し
唐墨真薯
松茸
青味
柚子 | 胡麻豆腐
ずわい蟹味噌和え
白梅貝旨煮
かぶら寿司
石垣真丈
鮎甘露煮
栗白線揚げ |

季節の会席

- | | | | | | | | |
|----------------|----------------------------|------------------|---|--------------------------------------|--------------|----------------------------------|---|
| 水菓子 | 食事 | 強肴 | 鍋物 | 焼物 | お造り | 椀物 | 前菜 |
| 季節の果物
柑橘ゼリー | 鱒子雑炊
三つ葉
色紙海苔
香の物 | 蟹爪香煎揚げ
山芋磯部揚げ | 萬来鍋海鮮蒸し
帆立貝
海老
ミニトマト
パプリカ
ブロッコリー | 米沢牛と旬魚の朴葉焼き
薬味
長芋
鮑茸
葛素麺 | 三種盛り
芽物一式 | 蕪摺り流し
唐墨真薯
花卉茸
青味
柚子 | 胡麻豆腐
白梅貝芝煮
白海老
蒸し鶏と白菜の酢浸し
石垣真丈
栗白線揚げ |

- ### 四季会席 ￥9,680
- | | | | | | | | |
|----------------|----------------------------|-------------------------------|------------|----------------------------------|--------------|------------------------|--|
| 水菓子 | 食事 | 煮物 | 合肴 | 焼物 | お造り | 椀物 | 前菜 |
| 季節の果物
柑橘ゼリー | 鱒子雑炊
三つ葉
色紙海苔
香の物 | 鯉昆布巻き
飛驒寒干し大根
紅葉麩
青菜 | 海鮮蒸し
彩餡 | 米沢豚朴葉焼き
薬味
長芋
鮑茸
葛素麺 | 三種盛り
芽物一式 | 蟹真薯
花卉茸
青味
柚子 | 胡麻豆腐
白梅貝芝煮
蒸し鶏と白菜の酢浸し
石垣真丈
栗白線揚げ
海老玄米揚げ |

- ### やまゆり ￥7,260
- | | | | | | | | |
|----------------|------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------|------------------------|--|
| 水菓子 | 食事 | 煮物 | 合肴 | 焼物 | お造り | 椀物 | 前菜 |
| 季節の果物
柑橘ゼリー | 貝柱炊き込み御飯
香の物
味噌椀 | 鯉昆布巻き
飛驒寒干し大根
紅葉麩
青菜 | 南瓜万頭東寺蒸し
鱈甲餡
山葵
あられ | 鯉深山焼き
芽きやべつ田楽
酢蓮根 | 二種盛り
芽物一式 | 蟹真薯
花卉茸
青味
柚子 | 胡麻豆腐
蟹味噌和え
栗白線揚げ
海老玄米揚げ
石垣真丈 |

※献立内容は一例です

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。

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



天婦羅コース

¥ 7,760

(税金・サービス料込)



イメージ

- 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

鯰しゃぶ御膳

¥ 5,500

(税金・サービス料込)



イメージ

- 【先附】
焼き胡麻豆腐 鱈甲飴 いくら
- 【お造り】
お造り二種盛り 芽物一式
- 【焼物】
米沢豚ステーキ ズッキーニ 茄子
梅肉 山葵 塩レモン
- 【鍋物】
鯰しゃぶ
牛蒡 人参 白菜 大根 黄人参
- 【食事】
本日のお食事

国産うな重 ¥ 6,500

(1本約150g)

(税金・サービス料込)



鰻茶漬



国産うな重
イメージ

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

北海道産

ホタテ釜飯御膳

¥ 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
- 【蒸し物】 蟹茶碗蒸し
- 【揚げ物】 天婦羅
- 【食事】 ホタテ釜飯
香の物 あら汁



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>	お子様うどん(温・冷)	¥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>	お子様ご飯	¥240 <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>	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。