

2025年1月1日～1月3日はメニューを限定してご案内しております。

—— 本会席 (要事前予約) ——

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)

—— 季節の会席 ——

新春特選会席

￥12,100 (税金・サービス料込)



新春特選会席 イメージ

甘味	食事	二の膳	鍋物	家喜物	御造里	一の膳
抹茶豆乳羹	金目鯛赤飯	鰻蓮蒸し	鮮魚萬来蒸し	米沢牛レモンスターキ	三種盛り	祝い肴盛り合わせ
大納言小豆	香の物	銀餡	ちりポン酢	彩野菜	昆布醤油	海老芝煮
苳	祝椀	三つ葉	刻み野菜	慈姑煎餅		小川サーモン
			舞茸			梅蕪
			豆腐			角松胡瓜
						帆立貝旨煮

—— 季節の会席 ——

新春会席

￥9,680 (税金・サービス料込)

甘味	食事	二の膳	鍋物	家喜物	御造里	一の膳
抹茶豆乳羹	御赤飯	鰻蓮蒸し	米沢豚と蟹の豆乳鍋	金目鯛庵焼き	三種盛り	祝い肴盛り合わせ
大納言小豆	香の物	銀餡	刻み野菜	花蓮根	芽物一式	海老芝煮
苳	祝椀	三つ葉	きのこ	結び蒲鉾		小川サーモン
						梅蕪
						角松胡瓜
						帆立貝旨煮

やまゆり

￥7,260 (税金・サービス料込)

水菓子	食事	強肴	家喜物	御造里	祝椀	祝肴	先附
季節の果物	鰻とろ飯	海老つみれ揚げ	鮎粕漬	二種盛り	蟹真薯	鯛小袖鮓	七彩膾
ゼリー掛け	五色あられ	瓢丸十	花蓮根	芽物一式	鮑茸	黒豆蜜煮	数の子
	味噌椀	ブロッコリー	金柑蜜煮		鏡大根	菜の花	糸賀喜
			結び蒲鉾		松葉柚子	小川サーモン	
						扇昆布	



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。

## 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

¥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

## 和洋折衷コース | ラ・セゾン(要事前予約)

### ラ・セゾンA

～米沢牛ローストビーフを岩塩と特製ソースで～

¥12,100

(税金・サービス料込)



先附 とまとのロワイヤル  
前菜 旬魚香煎揚げ 合鴨ロース など  
冷菜 海鮮サラダ 特製ドレッシング  
主菜 米沢牛ローストビーフ150g 彩野菜  
(岩塩・ちりポン酢・特製ソース)  
食事 洋風炊き込みご飯 本日のスープ  
デザート 季節の果物 ゼリー掛け シャーベット

### ラ・セゾンB

～肉汁たっぷりの米沢牛ハンバーグを特製ソースで～

¥7,865

(税金・サービス料込)



先附 とまとのロワイヤル  
前菜 旬魚香煎揚げ 鴨ロース など  
冷菜 海鮮サラダ 特製ドレッシング  
主菜 米沢牛ハンバーグ200g  
(葱おろしポン酢・特製ソース)  
食事 洋風炊き込みご飯 本日のスープ  
デザート 季節の果物 ゼリー掛け シャーベット

## 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

お肉のお替り(130g)

¥8,000 (税金・サービス料込)

お野菜のお替り

¥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)

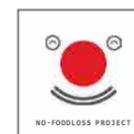
¥8,000 (税金・サービス料込)

食事セット(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。

# 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 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



イメージ

# 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。

# 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)



茶漬け



国産うな重  
イメージ

# 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

# 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)

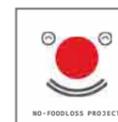
アイスクリーム ￥360

(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。



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。