

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 ※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

米沢牛すき煮御膳

数量限定

¥3,300
(税金・サービス料込)



イメージ

米沢牛すき煮鍋/玉子
小鉢/お造り2種盛り
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

ひめこばこ 姫小箱

¥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
豚の土手鍋風味噌煮こみ
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
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)

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

抹茶豆乳羹 ¥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)



イメージ

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)

コーヒー/紅茶 ¥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

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

一の膳 祝い肴盛り合わせ
 海老芝煮 小川サーモン
 梅蕪 角松胡瓜 帆立貝旨煮

御造里 三種盛り 昆布醤油

家喜物 米沢牛レモンステーキ
 彩野菜 慈姑煎餅

鍋物 鮮魚萬来蒸し ちりポン酢
 刻み野菜 舞茸 豆腐

二の膳 鰻蓮蒸し 銀銘
 百合根 茸 三つ葉
 海老つみれ揚げ
 瓢丸十 たらの芽 扇昆布

食事 金目鯛赤飯 香の物 祝椀

甘味 抹茶豆乳羹 大納言小豆 苺

季節の会席

新春会席 ￥9,680 (税金・サービス料込)

一の膳 祝い肴盛り合わせ
 海老芝煮 小川サーモン
 梅蕪 角松胡瓜 帆立貝旨煮

御造里 三種盛り 芽物一式

家喜物 金目鯛庵焼き 花蓮根
 銀鱈西京焼き 結び蒲鉾

鍋物 米沢豚と蟹の豆乳鍋
 刻み野菜 きのこと

二の膳 鰻蓮蒸し 銀銘
 百合根 茸 三つ葉
 海老つみれ揚げ
 瓢丸十 たらの芽 扇昆布

食事 御赤飯 香の物 祝椀

甘味 抹茶豆乳羹 大納言小豆 苺

やまゆり

￥7,260 (税金・サービス料込)

先附 七彩膾 数の子 糸賀喜

祝肴 鯛小袖鮓
 黒豆蜜煮 菜の花 慈姑
 小川サーモン 扇昆布

祝椀 蟹真薯 鮑茸 鏡大根
 熨斗野菜 つる菜 松葉柚子

御造里 二種盛り 芽物一式

家喜物 鰯粕漬け
 花蓮根 金柑蜜煮 結び蒲鉾

多喜合 金目鯛煮おろし 海老芋
 穂付筍 巻湯葉 青味 梅麩

強肴 海老つみれ揚げ
 瓢丸十 ブロッコリー

食事 鰻とろ飯 五色あられ
 三つ葉 香の物 味噌椀

水菓子 季節の果物 ゼリー掛け

※仕入れ状況により内容が変更にな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。

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

季節の御膳

雪見御膳

¥5,500

(税金・サービス料込)



- 【先附】 金時人参豆富
山葵チーズ
- 【お造り】 二種盛り 芽物一式
- 【煮物】 鰯大根 青味 柚子
- 【焼き物】 米沢豚北海焼き
小角パプリカ
- 【蒸し物】 真鱈かぶら蒸し
銀鮎 山葵
- 【揚げ物】 すり身揚げ
茄子 青唐
- 【食事】 けんちん蕎麦 葱

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

牡蠣の釜飯御膳

¥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】 牡蠣の釜飯
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)



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)

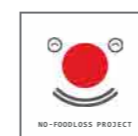
米沢牛すきやき ¥ 8,000 (税金・サービス料込)

食事セット (御飯、香の物、味噌椀) ¥ 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)

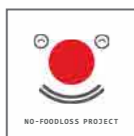
突出		椀物	
本日の小鉢	370円	味噌汁	490円
数の子鱈甲漬け	850円	季節のあら汁	730円
前菜盛り合わせ	1,210円		
お造り		焼物	
二種盛り	970円より	季節の焼き物	970円より
盛り合わせ	2,180円より	米沢牛サーロインステーキ(160g)	7,865円
		米沢牛フィレステーキ(120g)	13,000円



煮物・蒸し物		揚げ物	
蟹茶碗蒸し	730円	揚げ出し豆腐	730円
野菜炊き合わせ	850円	白海老天婦羅	1,210円
蓮蒸し	726円	天婦羅盛り合わせ	1,820円
真梶木あら煮	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



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 (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)
茶碗蒸し	¥730 (税金・サービス料込)	お子様ご飯	¥240 (税金・サービス料込)
フライドポテト	¥610 (税金・サービス料込)	アイスクリーム (バニラ・抹茶)	¥360 (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。