

## 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

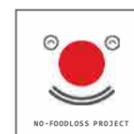
アイスクリーム ¥360  
(バニラ/抹茶) (税金・サービス料込)

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 → 平日限定価格 ¥350  
(アイス・ホット) (税金・サービス料込) (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)

※本会席は事前予約制となります。食材の希望等ご相談ください。

# 季節の会席

## 四季特選会席

￥12,100 (税金・サービス料込)



四季特選会席 イメージ

|       |       |        |             |            |      |      |            |                 |
|-------|-------|--------|-------------|------------|------|------|------------|-----------------|
| 甘味    | 食事    | 強肴     | 鍋物          | 焼物         | 凌ぎ   | お造り  | 椀物         | 前菜              |
| 抹茶豆乳羹 | 鴨南蛮蕎麦 | 河豚竜田揚げ | 米沢豚と蟹の豆乳鍋   | 米沢牛ローストビーフ | 鰻蓮蒸し | 三種盛り | 蟹真薯 鮑茸 鏡大根 | 海老芝煮 小川サーモン     |
| 大納言小豆 | 鯛小袖鮨  | ちりポン酢  | 刻み野菜        | 彩野菜 慈姑煎餅   | 銀箔   | 昆布醤油 | 松葉柚子       | 数の子 鱈甲漬け 梅蕪 諸胡瓜 |
|       |       | 牡丹竜田揚げ | ずわい蟹と河豚の萬来鍋 | 特製ソース 岩塩   | 三つ葉  |      |            | 子持ち鮎 甘露煮 梅貝旨煮   |
|       |       | 瓢丸十    |             |            |      |      |            |                 |

# 季節の会席

|       |       |        |           |         |      |      |            |                 |
|-------|-------|--------|-----------|---------|------|------|------------|-----------------|
| 甘味    | 食事    | 強肴     | 鍋物        | 焼物      | 凌ぎ   | お造り  | 椀物         | 前菜              |
| 抹茶豆乳羹 | 鴨南蛮蕎麦 | 河豚竜田揚げ | 米沢豚と蟹の豆乳鍋 | 金目鯛淡雪焼き | 鰻蓮蒸し | 三種盛り | 蟹真薯 鮑茸 鏡大根 | 海老芝煮 小川サーモン     |
| 大納言小豆 | 鯛小袖鮨  | ちりポン酢  | 刻み野菜      | 金柑蜜煮    | 銀箔   | 芽物一式 | つる菜 松葉柚子   | 数の子 鱈甲漬け 梅蕪 諸胡瓜 |
| 苺     |       |        | きのこ       | 結び蒲鉾    | 三つ葉  |      |            | 子持ち鮎 甘露煮 梅貝旨煮   |

四季会席 ￥9,680

|       |       |        |         |      |      |            |        |          |
|-------|-------|--------|---------|------|------|------------|--------|----------|
| 水菓子   | 食事    | 強肴     | 煮物      | 焼物   | お造り  | 椀物         | 前菜     | 先附       |
| 季節の果物 | 鰻とろ飯  | 牡丹竜田揚げ | 金目鯛煮おろし | 鰯粕漬け | 二種盛り | 蟹真薯 鮑茸 鏡大根 | 鯛小袖鮨   | 数の子 鱈甲漬け |
| ゼリー掛け | 五色あられ | たらの芽   | 穂付筍     | 花蓮根  | 芽物一式 | つる菜 松葉柚子   | 慈姑白線揚げ | 青菜       |
|       | 味噌椀   | 扇昆布    | 巻湯葉     | 金柑蜜煮 |      |            | 梅蕪     | 糸賀喜      |
|       |       |        | 青味      | 結び蒲鉾 |      |            | 小川サーモン |          |

やまゆり ￥7,260



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)



- 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



イメージ



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。

## 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)

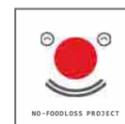
#### 単品

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。

# 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  |



# 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)

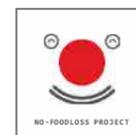
おにぎり 玉子焼き  
エビフライ ポテト 茶碗蒸し  
温かいうどん  
又は 冷たいうどん  
アイスクリーム  
オレンジジュース  
又は アップルジュース



※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<br>(税金・サービス料込) | お子様うどん(温・冷)         | ¥730<br>(税金・サービス料込) |
| 茶碗蒸し    | ¥730<br>(税金・サービス料込) | お子様ご飯               | ¥240<br>(税金・サービス料込) |
| フライドポテト | ¥610<br>(税金・サービス料込) | アイスクリーム<br>(バニラ・抹茶) | ¥360<br>(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。



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。