

## 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、  
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

## 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

## お花見弁当

¥2,000

(税金・サービス料込)



イメージ

口取り盛り合わせ  
海老芝煮 三色団子 等  
お造り/炊き合わせ 桜麩  
鮭御飯 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



天婦羅

¥605

(税金・サービス料込)



蟹茶碗蒸し

¥360

(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)



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】

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

## ～桜フェア～

桜色のんあるスパークリング

¥970

(税金・サービス料込)

桜色 檸檬スカッシュ

¥610

(税金・サービス料込)



イメージ

桜 ムース & ジュレ

¥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

コーヒー/紅茶

¥610

(税金・サービス料込)

(アイス・ホット)



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)

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

## 四季特選会席

￥12,100 (税金・サービス料込)



会席イメージ

- |       |                  |                  |                      |                |      |                |                                      |
|-------|------------------|------------------|----------------------|----------------|------|----------------|--------------------------------------|
| 水菓子   | 食事               | 酢の物              | 煮物                   | 焼物             | お造り  | 椀物             | 前菜                                   |
| 季節の果物 | 氷見うどん<br>桜海老かき揚げ | 菜の花 芹<br>蝦夷鮑桜酢和え | 米沢牛吉野煮<br>筍 桜麩 青味 山葵 | 桜鱒焼き浸し<br>香味野菜 | 三種盛り | 鮎女魚葛打ち<br>花卉人参 | 蟹砵巻き<br>花卉百合根<br>たらの芽新引き揚げ<br>路の薑天婦羅 |
| ゼリー掛け | アスパラ             | 黄身酢              | 新じゃが                 | 花卉独活           | 芽物一式 | 海老真薯<br>木の芽    | 文銭玉子<br>つぶ貝芝煮<br>檸檬                  |

# 季節の会席

- |       |     |       |               |                 |      |              |                                     |
|-------|-----|-------|---------------|-----------------|------|--------------|-------------------------------------|
| 水菓子   | 食事  | 酢の物   | 煮物            | 焼物              | お造り  | 椀物           | 前菜                                  |
| 季節の果物 | 鯛飯  | 菜の花 芹 | 鱒茶巾蒸し<br>筍 桜麩 | 米沢豚菜種焼き<br>花卉独活 | 三種盛り | 海老真薯<br>花卉人参 | 梅豆富<br>花卉百合根<br>たらの芽新引き揚げ<br>路の薑天婦羅 |
| ゼリー掛け | 香の物 | 黄身酢   | 豆乳餡           | 焼天豆             | 芽物一式 | 生海苔<br>木の芽   | 文銭玉子<br>湯葉田楽<br>檸檬                  |

四季会席 ￥9,680

- |       |     |               |               |        |      |              |                              |
|-------|-----|---------------|---------------|--------|------|--------------|------------------------------|
| 水菓子   | 食事  | 煮物            | 焼物            | 凌ぎ     | お造り  | 椀物           | 前菜                           |
| 季節の果物 | 鯛飯  | 鱒茶巾蒸し<br>筍 桜麩 | 鱸菜種焼き<br>花卉独活 | 螢烏賊道明寺 | 二種盛り | 海老真薯<br>花卉人参 | 梅豆富<br>路の薑とアスパラの天婦羅<br>花卉百合根 |
| ゼリー掛け | 香の物 | 豆乳餡           | 焼蕪            | 若芽餡    | 芽物一式 | 生海苔<br>木の芽   | 文銭玉子<br>湯葉田楽<br>檸檬           |

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

イメージ

## 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



国産うな重  
イメージ

## 季節の御膳

### お花見コース

¥5,500 (税金・サービス料込)



イメージ

### 【前 菜】

蛸烏賊 梅豆腐  
三色団子 等

### 【お造り】

本日のお造り

### 【焼 物】

鱈ふき味噌焼き  
米沢豚木の芽焼き

### 【蒸 物】

白魚茶碗蒸し  
あおさ餡 花びら百合根

### 【揚 物】

桜海老真薯  
スナップエンドウ

### 【食 事】

蒸し寿司

## 季節の釜飯

### 桜鯛の釜飯御膳

¥3,630 (税金・サービス料込)

### 【先 附】

本日の先附

### 【お造り】

二種盛り

### 【温 物】

蟹茶碗蒸し

### 【揚げ物】

天婦羅  
海老 季節の野菜

### 【食 事】

桜鯛の釜飯  
香の物 あら汁



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)

#### 【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

### 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) ¥ 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。

# 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
蛭烏賊桜酢和え	726円	季節のあら汁	730円
前菜盛り合わせ	1,210円	海老真薯	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
米沢牛吉野煮	1,210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 <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。