

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)

【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

わらび餅 ￥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。

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

平日
限定



イメージ

ひめこばこ
姫小箱 ￥2,000
(税金・サービス料込)

壺三種盛り
お造り二種盛り
米沢豚和風ステーキ
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

一品



セット天婦羅
￥605
(税金・サービス料込)



セット蟹茶碗蒸し
￥360
(税金・サービス料込)

デザート



イメージ

わらび餅 ￥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
(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)

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 月 ￥18,150 花 ￥14,520
(税金・サービス料込) (税金・サービス料込) (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

前菜	煮物	焼物	お造り	椀物	食事	甘味
越中黒水雲 天魚甘露煮 茗荷子 蓮根松風 新牛蒡金平 天豆 蟹爪香煎揚げ	冬瓜旨煮 鱧鰯 蟹餡 麩万頭 若玉蜀黍 青味	米沢牛陶板焼き 海老 蓮根 新じゃが 竜髭菜 ブツキーニ 香味たれ	三種盛り 芽物一式	筍真薯 旬魚 白瓜 あやめ独活 木の芽	炊き込みご飯 香の物 味噌椀	わらび餅 大納言小豆 黒蜜アイス

季節の会席

四季会席 ￥9,680 (税金・サービス料込)	前菜	煮物	焼物	お造り	椀物	食事	水菓子
	蓬豆腐 天魚甘露煮 茗荷子 海老芝煮 蓮根松風 新牛蒡金平 天豆	冬瓜旨煮 焼小茄子 蟹餡 若玉蜀黍 薬味	京鴨山椒焼き 新じゃが 竜髭菜 花蓮根	三種盛り 芽物一式	筍真薯 旬魚 白瓜 あやめ独活 木の芽	穴子利休揚げ 桔梗麩 黒水雲茶漬け 三つ葉 香の物	季節の果物 ゼリー掛け

やまゆり ￥7,260 (税金・サービス料込)	前菜	煮物	焼物	お造り	椀物	食事	水菓子
	蓬豆腐 笹寿司 海老芝煮 蓮根松風 天豆 鯨昆布巻き	米沢豚角煮 冬瓜 若玉蜀黍 薬味 和辛子	伊佐木山椒焼き 新緑ソース 竜髭菜 谷中生姜	二種盛り 芽物一式	筍真薯 白瓜 あやめ独活 木の芽	茶そば 薬味 なめこおろし 水雲天婦羅	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。

初夏の 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



イメージ

- 【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

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



鰻茶漬け

国産うな重
イメージ

季節の釜飯

桜海老としらすの釜飯御膳 ¥ 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
- 【温 物】 蟹茶碗蒸し
- 【揚げ物】 天婦羅
海老 季節の野菜
- 【食 事】 釜飯 香の物 あら汁

桜海老としらすの釜飯コース ¥ 5,000

(税金・サービス料込)



- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【お造り】 お造り二種盛り
- 【温 物】 蟹茶碗蒸し
- 【焼 物】 季節の焼魚
- 【煮 物】 炊き合わせ
- 【食 事】 釜飯 香の物 あら汁



追加 天婦羅
¥726

(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。

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)



【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



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

¥ 10,285

(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

¥ 10,285

(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)

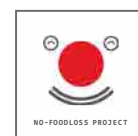
単品

米沢牛しゃぶしゃぶ ¥ 8,600 (税金・サービス料込)

米沢牛すきやき ¥ 8,600 (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	500円
蓬豆富	726円	季節のあら汁	730円
前菜盛り合わせ	1,210円	筍真薯	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	揚げ出し豆富	730円
野菜炊き合わせ	850円	白海老天婦羅	1,210円
真梶木あら煮	1,500円	天婦羅盛り合わせ	1,820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)	・大門素麺(冷・温)
・お茶漬け(鮭・梅)	・氷見うどん【細】(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



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。

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
(バニラ・抹茶)	(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。