

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 味噌碗

※御飯のおかわりは￥200(税・サービス料込)頂戴します

四季特製あんみつ ￥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)

トッピング
 各￥100 (税金・サービス料込)

白玉(3個) アイス1種

・バニラ・抹茶・黒蜜



白桃ピューレ ￥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)

アイスクリーム ￥360 (税金・サービス料込)
 (バニラ / 抹茶)

ドリンクセット (コーヒー / 紅茶) ￥710 (税金・サービス料込)

トッピング
 大納言小豆 エスプレッソ 各 ￥240 (税金・サービス料込)
 梅シロップ ￥120 (税金・サービス料込)

アルコール
 抹茶リキュール
 ゆずリキュール(日本酒仕立て) 各 ￥240 (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
 ×
 日本料理「四季」

※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 ￥2,800 (税・サービス料込)

笑顔届ける & 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

＜内容＞
 本日の小鉢 / 野菜の煮物
 お造り盛り合わせ / 季節の野菜天婦羅
 雑穀米御飯 香の物 味噌碗

※御飯のおかわりは￥200(税・サービス料込)頂戴します



お刺身・天婦羅御膳
 平日価格 ￥2,800 (税金・サービス料込)

＜内容＞
 本日の小鉢/蟹茶碗蒸し
 お造り盛り合わせ
 天婦羅盛り合わせ
 (海老・白身・季節の野菜)
 御飯 香の物 味噌碗

※御飯のおかわりは￥200(税・サービス料込)頂戴します

はなこみち
花小路 ￥2,000 (税金・サービス料込)

壺三種盛り お造り二種盛り
 豚角煮 揚げ物
 御飯 香の物 味噌碗

※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)

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)



30周年記念会席

～創業30周年を記念した特別会席～



四季特選会席 ￥12,100

(税金・サービス料込)

水菓子	食事	強肴	煮物	合肴	焼物	お造り	椀物	前菜
季節の果物	大門素麺 鰻棒寿司 日の菜漬け	夏河豚竜田揚げ 甘長 葛素麺 青柚子	海老と丸茄子の和蘭煮 糸瓜 パプリカ 隠元	鰻ざく 蛇腹胡瓜 若芽 ラディッシュ	旬魚香味焼き 酢取茗荷 諸胡瓜	三種盛り 芽物一式	米沢牛肉吸い 冬瓜 とまと 薬味	烏賊梅肉和え 丸十檸檬煮 合鴨ロース 花蓮根 焼枝豆

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

水菓子	食事	強肴	煮物	合肴	焼物	お造り	椀物	前菜	四季会席
白桃ピューレ 季節の果物	鰻御飯 香の物 味噌椀	海老と竜髭菜の湯葉巻き 若玉蜀黍 甘長	米沢豚角煮 米茄子 薬味	南禅寺蒸し 胡麻豆腐 クコの実	天然鮎檸檬焼き 酢取茗荷 諸胡瓜	三種盛り 芽物一式	鱧葛打ち 順菜 柚子 おくら真薯	烏賊梅肉和え 丸十檸檬煮 合鴨ロース 花蓮根 焼枝豆	￥9,680
									(税金・サービス料込)

水菓子	食事	強肴	煮物	合肴	焼物	お造り	椀物	前菜	やまゆり
白桃ピューレ 季節の果物	大門素麺 塩檸檬 蒸鶏 薬味	旬魚揚げ出し 若玉蜀黍 青唐	海老と丸茄子の和蘭煮 糸瓜 パプリカ 隠元	南禅寺蒸し 胡麻豆腐 クコの実	鱸香味焼き 酢取茗荷 諸胡瓜	二種盛り 芽物一式	冬瓜すり流し わらび餅 順菜 柚子	鰻巻き玉子 山桃 合鴨ロース 花蓮根 焼枝豆	￥7,260
									(税金・サービス料込)

※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】
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

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



季節の御膳

米沢牛冷しゃぶ御膳

¥ 3,630
(税金・サービス料込)

米沢牛冷しゃぶ
彩野菜 胡麻ポン酢

お造り二種盛り

野菜の炊き合わせ

揚げ出し豆腐 海老 青唐

本日の小鉢

牛そばろ御飯 香の物 味噌椀



すずか

涼夏御膳

¥ 5,500
(税金・サービス料込)

【先 附】 玉子豆腐
いくら 胡瓜 順菜

【お造り】 二種盛り

【焼 物】 鮮魚しそ焼き
米沢豚のローストポーク

【冷煮物】 夏野菜の水晶寄せ

【揚 物】 海老アスパラ

【食 事】 もずく粥 鱈甲飴



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)

要3日前予約/数量限定

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

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
鰻巻き玉子	968円	季節のあら汁	730円
前菜盛り合わせ	1,210円	冬瓜擂り流し	968円
京鴨コースサラダ	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
海老と茄子の和蘭煮	970円	天婦羅盛り合わせ	1,820円
米沢豚味噌角煮	1,030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



※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)
- 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。