

平日限定ランチ

※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。

TABLE FOR TWO
×
日本料理「四季」



イメージ

えびな
笑美菜ごぜん ￥2,800
(税・サービス料込)

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

＜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

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

いろは御膳 ￥2,000
(税金・サービス料込)

上段：銀鱈の煮付け お造り二種盛り
下段：小鉢三種 海老団子
じゃこ御飯 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)

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)

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

ミニ和パフェ

￥700
(税金・サービス料込)

黒みつアイス
マロンペースト
抹茶ホイップ
自家製大納言小豆餡



イメージ



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
(税金・サービス料込)
(バニラ / 抹茶)

ドリンクセット ￥710
(税金・サービス料込)
(コーヒー / 紅茶)



トッピング 各 ￥240 (税金・サービス料込)

・大納言小豆
・抹茶リキュール
・エスプレッソ
・ゆずリキュール
(日本酒仕立て)

梅シロップ ￥120 (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。



会席イメージ

開業30周年記念
きんしゅう
錦秋会席



¥ 18,150
(税金・サービス料込)

前菜	煮物	強肴	食事	水菓子
月見豆腐 鮎有馬煮 つば貝酒盗和え 菊蕪 菊花蓮根 いちよう玉子	松茸土瓶蒸し 才巻 三つ葉 酢橘	三種盛り 芽物一式	甘鯛木の実焼き 春菊錦和え 米沢牛利休焼き 紅葉丸十 白茄子 薬味 かぼす	金目鯛翁蒸し 蕪 海老芋 紅葉麩 彩餡
			真名鰐竜田揚げ 万願寺 葛素麺	松茸御飯 いくら 香の物 味噌椀
				季節の果物

季節の会席

四季特選会席

¥ 12,100
(税金・サービス料込)

前菜	碗物	お造り	焼物	煮物	強肴	食事	水菓子
月見豆腐 鮎有馬煮 つば貝紅葉和え 翡翠銀杏 いちよう玉子 菊蕪	土瓶蒸し 松茸 鱧 才巻 銀杏 三つ葉 酢橘	三種盛り 芽物一式	米沢牛利休焼き 薬味 白茄子 焼大根 紅葉丸十 かぼす	金目鯛翁蒸し 海老芋 彩あん 紅葉麩	穴子利休揚げ 茗荷子 万願寺 葛素麺	鮭いくら御飯 香の物 味噌椀	季節の果物 柑橘ゼリー

四季会席

¥ 9,680
(税金・サービス料込)

先附	前菜	碗物	お造り	焼物	煮物	強肴	食事	水菓子
月見豆腐 美味出汁 杓胡瓜	つば貝紅葉和え 白子有馬煮 蟹と糸瓜の山葵酢 菊蕪 いちよう玉子 翡翠銀杏	萩真薯 菊花 青味 紅葉人参 柚子	三種盛り 芽物一式	秋刀魚味噌幽庵焼き かぼす 春菊錦和え 紅葉丸十	合鴨治部煮 蕪 紅葉麩 薬味	蓮根饅頭俵揚げ 茗荷子 隠元	鮭いくら御飯 香の物 味噌椀	季節の果物 柑橘ゼリー

やまゆり

¥ 7,260
(税金・サービス料込)

先附	前菜	碗物	お造り	焼物	煮物	強肴	食事	水菓子
月見豆腐 美味出汁 杓胡瓜	つば貝紅葉和え 蟹と糸瓜の山葵酢 菊蓮根 翡翠銀杏 いちよう玉子 菊蕪	萩真薯 菊花 青味 紅葉人参 柚子	二種盛り 芽物一式	秋鮭巻織焼き かぼす 春菊錦和え 紅葉丸十	合鴨治部煮 蕪 紅葉麩 薬味	穴子利休揚げ 茗荷子 万願寺 葛素麺	きのこ御飯 栗 香の物 味噌椀	季節の果物 柑橘ゼリー

※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)



イメージ

【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



国産うな重
イメージ

季節の御膳

吹き寄せ御膳

¥ 5,500
(税金・サービス料込)



白和え

松茸土瓶蒸し

お造り二種盛り

秋の吹き寄せ盛り
鮮魚利休焼き
揚げ豆腐 等

蓮根のはさみ揚げ

焼おにぎり茶漬け

富嶽白鶏釜飯御膳

¥ 3,630
(税金・サービス料込)



イメージ

【先附】 本日の先附

【お造り】 二種盛り

【蒸し物】 蟹茶碗蒸し

【揚げ物】 天婦羅
海老 季節の野菜

【食事】 富嶽白鶏釜飯
香の物 あら汁



静岡県の銘柄鶏。
餌に米を使用しているため、鶏特有の臭みが少なく、ふっくらと柔らかい肉質が特徴



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)

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)

【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

¥ 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。

一品料理 (全て税金・サービス料込)

突 出

本日の小鉢	370円	味噌汁	490円
月見豆腐	730円	季節のあら汁	730円
前菜盛り合わせ	1,210円	萩真薯	968円

お造り

二種盛り	970円より	焼 物	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

蟹茶碗蒸し	730円	揚げ物	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
合鴨治部煮	970円		天婦羅盛り合わせ	1,820円
真榎木あら煮	1,500円			
鯛かぶと煮	1,820円			



食 事

季節の釜飯 炊きあがりに約30分かかります 1,452円

・雑炊(玉子・野菜・蟹)	・大門素麺(冷・温)
・お茶漬け(鮭・梅)	・稲庭うどん(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)
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。