

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。



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

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
帆立フライ
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
(アイス・ホット) (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



おいもプリン ￥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)

上層部分はシンプルに、
下層部分は安納芋ペーストを使った2層仕立て
表面をパリッとキャラメリゼしてブリュレに仕上げてます



アイスクリーム ￥360
(バニラ / 抹茶) (税金・サービス料込)

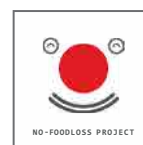
ドリンクセット ￥710
(コーヒー / 紅茶) (税金・サービス料込)



トッピング 各 ￥240 (税金・サービス料込)

アルコール
・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。

季節の会席

四季特選会席

¥12,100

(税金・サービス料込)

- 前菜 胡麻豆腐 白梅貝芝煮
白海老 蒸し鶏と白菜の酢浸し
石垣真丈 栗白線揚げ
- 椀物 蕪摺り流し
松茸真薯 花卉茸 青味 柚子
- お造り 三種盛り 芽物一式
- 焼物 米沢牛と旬魚の朴葉焼き
薬味 長芋 鮑茸 葛素麺
- 鍋物 萬来鍋海鮮蒸し 彩餡
帆立貝 海老 ブロッコリー
ミニトマト パプリカ
- 強肴 鮫鰯竜田揚げ 小茄子
芽きやべつ 葛素麺
- 食事 氷見うどん 生姜 三つ葉
玉子あんかけ 鶏肉
- 水菓子 季節の果物 柑橘ゼリー

四季会席

¥9,680

(税金・サービス料込)

- 前菜 胡麻豆腐 白梅貝芝煮
蒸し鶏と白菜の酢浸し 石垣真丈
栗白線揚げ 海老玄米揚げ
- 椀物 蟹真薯 花卉茸 青味 柚子
- お造り 三種盛り 芽物一式
- 焼物 米沢豚朴葉焼き
薬味 長芋 鮑茸 葛素麺
- 合肴 海鮮蒸し 彩餡
- 煮物 鯉昆布巻き 飛騨寒干し大根
紅葉麩 青菜
- 食事 氷見うどん 生姜 三つ葉
玉子あんかけ 鶏肉
- 水菓子 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 胡麻豆腐 みる貝酢味噌和え
石垣真丈 栗白線揚げ
海老玄米揚げ
- 椀物 蟹真薯 花卉茸 青味 柚子
- お造り 二種盛り 芽物一式
- 焼物 鰯深山焼き
芽きやべつ田楽 酢蓮根
- 合肴 南瓜万頭東寺蒸し
鱈甲餡 山葵 あられ
- 煮物 鯉昆布巻き 飛騨寒干し大根
紅葉麩 青菜
- 食事 焼おにぎり茶漬け
そぼろ味噌 香の物
- 水菓子 季節の果物 ゼリー掛け



料理長厳選会席イメージ

開業30周年記念
料理長厳選会席

¥15,000

(税金・サービス料込)

- 前菜 黒胡麻豆腐 海老芋田楽
白梅貝旨煮 かぶら寿司
石垣真丈 鮎甘露煮 焼栗
- 椀物 蕪摺り流し
松茸真薯 青味 柚子
- お造り 三種盛り
煎り酒 藻塩 土佐醤油
- 焼物 米沢牛朴葉焼き
薬味 長芋 鮑茸 いちよう丸十
- 鍋物 萬来鍋
伊勢海老海鮮蒸し 彩野菜 彩餡
- 強肴 鮫鰯竜田揚げ
小茄子 青唐 葛素麺
- 食事 蟹炊き込み御飯 いくら醤油漬け
伊勢海老あら汁 香の物
- 水菓子 季節の果物 ゼリー掛け



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。

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

(1本約150g) ¥ 6,500
(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

ぶり 鰯しゃぶ御膳

¥ 5,500
(税金・サービス料込)



イメージ

胡麻豆富

お造り二種盛り 芽物一式

米沢豚カツレッツ
茄子 ペこ玉

鰯しゃぶ
長葱 人参 白菜
水菜 大根

本日のお食事

蟹釜飯御膳

¥ 3,980
(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

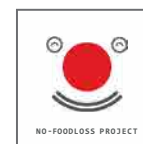
【蒸し物】 茶碗蒸し

【揚げ物】 天婦羅
海老 季節の野菜

【食事】 蟹釜飯
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)



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



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

本日の小鉢	370円
胡麻豆腐	730円
前菜盛り合わせ	1,210円

椀 物

味噌汁	490円
季節のあら汁	730円

お造り

二種盛り	970円より
盛り合わせ	2,180円より

焼 物

季節の焼き物	970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
野菜炊き合わせ	850円
海鮮蒸し	1,210円
真榎木あら煮	1,500円
鯛かぶと煮	1,820円

揚げ物

揚げ出し豆腐	730円
白海老天婦羅	1,210円
天婦羅盛り合わせ	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



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



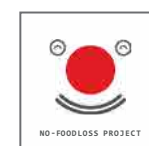
イメージ

※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
(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。