

2026 年 1 月 1 日～1 月 4 日はメニューを限定してご案内しております。

## 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 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)

## 季節の会席

## 新春特選会席

￥12,100  
(税金・サービス料込)



新春特選会席 イメージ

一の膳	祝い肴盛り合わせ 海老芝煮 小川サーモン 梅蕪 門松胡瓜 帆立貝旨煮 数の子膾 七福黒豆
御造り	三種盛り 昆布醤油
家喜物	米沢牛ローストビーフ 特製ソース 焼き野菜 慈姑煎餅
鍋物	ふく萬来蒸し ちりポン酢 刻み野菜 舞茸 豆腐
二の膳	鰻薯蕷蒸し 銀鮎 百合根 茸 三つ葉 海老つみれ揚げ 瓢丸十 たらの芽 扇昆布
食事	金目鯛赤飯 香の物 祝椀
甘味	抹茶豆乳羹 大納言小豆 苺

## 季節の会席

新春会席	￥9,680 (税金・サービス料込)
一の膳	祝い肴盛り合わせ 海老芝煮 小川サーモン 梅蕪 門松胡瓜 帆立貝旨煮 数の子膾 七福黒豆
御造り	三種盛り 芽物一式
家喜物	金目鯛と真名鰹の柚庵焼き 花蓮根 結び蒲鉾
鍋物	米沢豚と蟹の豆乳鍋 刻み野菜 きのこと
二の膳	鰻薯蕷蒸し 銀鮎 百合根 茸 三つ葉 海老つみれ揚げ 瓢丸十 たらの芽 扇昆布
食事	御赤飯 祝椀 香の物
甘味	抹茶豆乳羹 大納言小豆 苺

やまゆり	￥7,260 (税金・サービス料込)
先附	七彩膾 数の子 糸賀喜
祝肴	鯛小袖鮓 黒豆蜜煮 菜の花 慈姑 小川サーモン 扇昆布
祝椀	蛤真薯 平茸 鏡大根 熨斗野菜 つる菜 松葉柚子
御造り	二種盛り 芽物一式
家喜物	鰯粕漬け 花蓮根 金柑蜜煮 結び蒲鉾
多喜合	金目鯛煮おろし 海老芋 穂付筍 巻湯葉 青味 梅麩
強肴	海老つみれ揚げ 瓢丸十 ブロccoli
食事	鰻とろ飯 五色あられ 三つ葉 香の物 味噌椀
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。

## 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

## 和洋折衷コース | ラ・セゾン(要事前予約)

### ラ・セゾンA

～米沢牛ローストビーフを岩塩と特製ソースで～

¥12,100

(税金・サービス料込)



先附	とまとのロワイヤル
前菜	旬魚香煎揚げ 合鴨ロース など
冷菜	海鮮サラダ 特製ドレッシング
主菜	米沢牛ローストビーフ150g 彩野菜 (岩塩・ちりポン酢・特製ソース)
食事	洋風炊き込みご飯 本日のスープ
デザート	季節の果物 ゼリー掛け シャーベット

### ラ・セゾンB

～肉汁たっぷりの米沢牛ハンバーグを特製ソースで～

¥7,865

(税金・サービス料込)



先附	とまとのロワイヤル
前菜	旬魚香煎揚げ 鴨ロース など
冷菜	海鮮サラダ 特製ドレッシング
主菜	米沢牛ハンバーグ200g (葱おろしポン酢・特製ソース)
食事	洋風炊き込みご飯 本日のスープ
デザート	季節の果物 ゼリー掛け シャーベット

## 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

お肉のお替り(130g)

¥8,000 (税金・サービス料込)

お野菜のお替り

¥970 (税金・サービス料込)

## 単品

米沢牛しゃぶしゃぶ(130g)

¥8,000 (税金・サービス料込)

米沢牛すきやき(130g)

¥8,000 (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。



## 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)



鰻茶漬け

## 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

## 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。