

※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

数量限定



四季特製
ハンバーグ御膳
～米沢三昧～

¥3,980

(税金・サービス料込)

米沢牛×米沢豚ハンバーグ
※ご提供に 15 分以上お時間をいただきます

和風おろしソース
茶碗蒸し サラダ
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



はなこみち
花小路

¥2,000

(税金・サービス料込)

いろいろ小鉢三種/お造り二種盛り
煮物/揚げ物/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
(アイス・ホット)

¥ 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



抹茶豆乳羹 ¥ 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)



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。

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 (税金・サービス料込) 月 ￥18,150 (税金・サービス料込) 花 ￥14,520 (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	海老芝煮 小川サーモン 芽巻数の子 梅蕪 諸胡瓜 子持ち鮎甘露煮 黒豆蜜煮
焼物	米沢牛ローストビーフ 彩野菜 慈姑煎餅 特製ソース
鍋物	鮫鯿萬来鍋 刻み野菜 きのこと
強肴	牡蠣竜田揚げ 瓢丸十 たらの芽 レモン
食事	鴨南蛮 鯛小袖鮓
甘味	抹茶豆乳羹 大納言小豆 苺

季節の会席

四季会席	¥9,680 (税金・サービス料込)
前菜	海老芝煮 小川サーモン 芽巻数の子 梅蕪 諸胡瓜 子持ち鮎甘露煮 黒豆蜜煮
焼物	蟹真薯 鮑茸 鏡大根 つる菜 松葉柚子
お造り	三種盛り 芽物一式
凌ぎ	旬魚薯蕷蒸し 銀鮠 三つ葉
焼物	真名鰹淡雪焼き 花蓮根 金柑蜜煮 慈姑煎餅
鍋物	米沢豚と蟹の豆乳鍋 刻み野菜 きのこと
強肴	寒鰯竜田揚げ ちりポン酢 ブロッコリー 葛素麺
食事	鴨南蛮 鯛小袖鮓
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	牡蠣豆腐 美味出汁
前菜	鯛小袖鮓 慈姑白線揚げ 子持ち鮎甘露煮 梅蕪 諸胡瓜 小川サーモン 黒豆蜜煮
焼物	蟹真薯 鮑茸 鏡大根 つる菜 松葉柚子
お造り	二種盛り 芽物一式
焼物	鰯粕漬け 花蓮根 金柑蜜煮 結び蒲鉾
煮物	金目鯛煮おろし 海老芋 穂付筍 巻湯葉 青味 梅麩
強肴	寒鰯竜田揚げ ちりポン酢 ブロッコリー 葛素麺
食事	鰻とろ飯 五色あられ 三つ葉 香の物 味噌椀
水果子	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)



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)



茶漬け



国産うな重
イメージ

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

ゆきみ 雪見御膳

¥ 5,500 (税金・サービス料込)



イメージ

【先 附】 牡蠣豆腐
【お造り】 二種盛り
【蒸し物】 白身魚養老蒸し
【強 肴】 米沢豚のポン酢葱おろし
【煮 物】 白魚玉子寄せ 銀鮎
【揚げ物】 鰯竜田揚げ
【食 事】 綿雪の温つけ蕎麦

牡蠣の釜飯御膳

¥ 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】 牡蠣の釜飯 香の物 あら汁

四季特製 ハンバーグ御膳～米沢三昧～

¥3,980
(税金・サービス料込)

数量限定 平日ランチ&土日ディナー



イメージ

米沢牛×米沢豚ハンバーグ
※ご提供に 15 分以上お時間をいただきます

和風おろしソース
茶碗蒸し サラダ
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



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。

一品料理

(全て税金・サービス料込)

突出

本日の小鉢	370円
数の子鼈甲漬け	850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
鰻薯蕷蒸し	1,210円
真梶木あら煮	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 (バニラ・抹茶)

¥360
(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。