

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、
アジアの支援団体に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



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

お花見弁当 ¥2,000

(税金・サービス料込)

口取り盛り合わせ
海老芝煮 三色団子 等
お造り
炊き合わせ 桜麩
鮭御飯 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

追加の一品



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



イメージ

※御飯のおかわりは¥200 (税・サービス料込) 頂戴します



桜ジュレ

桜あんの
ムース

抹茶ムース

桜ムース&ジュレ ¥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)

桜アイス

¥360
(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)

アイストッピング

+ ¥240	+ ¥240
・エスプレッソ ・大納言小豆	アルコール ・柚子リキュール ・抹茶リキュール (日本酒仕立て)
+ ¥120	梅シロップ

ドリンクセット
(コーヒー/紅茶) ¥710
(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

- | | | | | | | | |
|-------|-----|--------------------|--------------------|---------------------|--------------|------------------------|---|
| 水菓子 | 食事 | 酢の物 | 煮物 | 焼物 | お造り | 椀物 | 前菜 |
| 季節の果物 | 香の物 | 蝦夷鮑桜酢和え
黄身酢 菜の花 | 米沢牛山椒煮
穂付筍 桜麩 芹 | 桜鱒焼き浸し
香味野菜 花卉独活 | 三種盛り
芽物一式 | 鮎女魚葛打ち
花卉人参 こごみ 木の芽 | 新玉葱摺り流し
文銭玉子 湯葉田楽
花卉百合根 螢烏賊芝煮
たらの芽新引き揚げ
露の臺天婦羅 檸檬 |
| ゼリー掛け | 味噌碗 | 竜髭菜 | 新じゃが | 花卉独活 | 芽物一式 | 海老真薯 | 子持ち昆布 |

季節の会席

- | | | | | | | | |
|-------|-----|--------------------|--------------------|---------------------|--------------|------------------|---|
| 水菓子 | 食事 | 酢の物 | 煮物 | 焼物 | お造り | 椀物 | 前菜 |
| 季節の果物 | 鯛飯 | みる貝桜酢和え
黄身酢 菜の花 | 鱒茶巾蒸し
穂付筍 桜麩 青味 | 米沢豚菜種焼き
花卉独活 焼天豆 | 三種盛り
芽物一式 | 海老真薯
花卉人参 木の芽 | 新玉葱摺り流し
文銭玉子 湯葉田楽
花卉百合根 螢烏賊芝煮
たらの芽新引き揚げ
露の臺天婦羅 檸檬 |
| ゼリー掛け | 香の物 | 味噌椀 | 青味 | 焼天豆 | 芽物一式 | 生海苔 | 子持ち昆布 |

四季会席

￥9,680 (税金・サービス料込)

やまゆり

￥7,260 (税金・サービス料込)

- | | | | | | | | |
|-------|-----|--------------------|-------------------|---------------|--------------|------------------|----------------------------------|
| 水菓子 | 食事 | 煮物 | 焼物 | 凌ぎ | お造り | 椀物 | 前菜 |
| 季節の果物 | 鯛飯 | 鱒茶巾蒸し
穂付筍 桜麩 青味 | 鱒菜種焼き
花卉独活 焼天豆 | 螢烏賊道明寺
若芽餡 | 二種盛り
芽物一式 | 海老真薯
花卉人参 木の芽 | 梅豆腐
湯葉田楽 文銭玉子
花卉百合根 竜髭菜天婦羅 |
| ゼリー掛け | 香の物 | 豆乳餡 | 焼蕪 | 若芽餡 | 芽物一式 | 生海苔 | 新玉葱摺り流し |



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

季節の御膳

お花見コース

¥ 5,500 (税金・サービス料込)



イメージ

【前 菜】 盛り合わせ

【お造り】 二種盛り

【焼 物】 鱈野蒜焼き

【煮 物】 豚角煮 豆乳餡

【強 肴】 万頭 春野菜煮浸し

【食 事】 浅利茶漬け 香の物

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
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

季節の釜飯

桜鯛の釜飯御膳

¥ 3,630 (税金・サービス料込)

【先 附】 本日の先附

【お造り】 二種盛り

【温 物】 蟹茶碗蒸し

【揚げ物】 天婦羅
海老 季節の野菜

【食 事】 桜鯛の釜飯
香の物 あら汁



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



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
蛍烏賊桜酢和え	726円
前菜盛り合わせ	1,210円

お造り

二種盛り	970円より
盛り合わせ	2,180円より



煮物・蒸し物

蟹茶碗蒸し	730円
野菜炊き合わせ	850円
米沢牛山椒煮	1,210円
真梶木あら煮	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(鮭・梅)	・稲庭うどん(冷・温)
	各970円

椀物

味噌汁	490円
季節のあら汁	730円

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



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。