



KENNJO GOZEN

献上御膳

¥6,500-

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

～みさい～

¥9,000-



MIYABI

昼会席 雅

～みやび～

¥18,000-



写真はイメージです。

Wagyu steak rice bowl set

和牛ステーキ丼御膳

This is *Wagyu* (Local Japanese beef) prepared as a steak rice bowl.

It's served as *gozen* style (contains small appetizer, simmered dish, soup and fruits).

地元産の和牛を贅沢に丼にしました。会席よりも気軽にお召し上がりいただける御膳です。



Appetizer

先 附

Boiled dish of the day

本日の煮物

Wagyu steak rice bowl

和牛ステーキ丼

Wagyu beef 80g, Rice

Leek, Japanese *shiso* leaf, garlic sauce, garlic chips, *wasabi*, Japanese pickles

和牛 80g 岩手県花巻産ひとめぼれ

白髪葱 刻み大葉 大蒜醤油 大蒜チップ 本山葵 香の物

Grilled vegetables

焼野菜

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 15,000

KENNJO GOZEN

献上御膳

Appetizer 先付	Squash <i>tofu</i> Steamed <i>octopus</i> flavored with plum, lotus root, <i>dashi</i> (bonito stock) 南瓜豆腐 蛸梅香煎り 小芋土佐煮 陸蓮根 美味出汁
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小鉢	<i>Wakame</i> seaweed noodle, grated yam with wasabi and Japanese gulfweed, sliced radish 若布素麺 山葵ぎばさとろろ 針ラレシ
<i>Sashimi</i> お差し身	Bonito with colorful vegetables, <i>Ponzu</i> -jelly 鰹炙り 彩り打野菜 ぽん酢ジュレ
Grilled dish 焼物	Japanese sea bass grilled with soy beans Japanese rolled omelet flavored with seaweed, <i>kamaboko</i> (fish cake), smoked cheese Zucchini, sweet pickled Japanese ginger 鱸豆打焼き 菊華荘の玉子焼き磯辺 紅富士蒲鉾 がっこチーズ 楓ズッキーニ 妙姜子酢取り
Boiled food 煮物	Simmered <i>Fuji-no-Kuni</i> pork in soy sauce Boiled white melon, <i>yuba</i> (soy-milk skin), sliced carrot, porridge soup 富士の国ポーク旨煮 冬瓜スープ煮 巻湯葉含め煮 糸人参 粥餡
Deep fries 揚げ物	【 <i>Tempura</i> 】 conger eel, eggplant, small sweet pepper <i>Kakiage</i> (deep-fried corn and shrimp) with <i>Macha</i> -salt or <i>Tempura</i> sauce 天ぷら 穴子 茄子 青唐辛子 玉蜀黍と海老かき揚げ 抹茶塩と井汁 お好みで
Rice ご飯	Rice 【From Hanamaki in Iwate】 , Japanese pickles 花巻産「ひとめぼれ」 香の物
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup 【From Odawara in Kanagawa】 , freshwater clam, green onion 蜆汁 打葱 小田原「いいちみそ」
Dessert 水菓子	Milk pudding, white peach, lemonade, goji berry 嶺岡寄せ 白桃 れもねーど 枸杞

¥ 6,500

KENNJO GOZEN

献上御膳 味彩～みさい～

Appetizer	Squash <i>tofu</i>
先付	Steamed <i>octopus</i> flavored with plum, lotus root, <i>dashi</i> (bonito stock) 南瓜豆腐 蛸梅香煎り 小芋土佐煮 陸蓮根 美味出汁
~ Assorted Meal Box	
献上箱 ~	
Small dish	<i>Wakame</i> seaweed noodle, grated yam with wasabi and Japanese gulfweed, sliced radish
小鉢	若布素麺 山葵ぎばさとろろ 針ラレンシ
<i>Sashimi</i>	Bonito with colorful vegetables, <i>Ponzu</i> -jelly
お差し身	鰹炙り 彩り打野菜 ぼん酢ジュレ Gurnard, squid, shaved <i>miso</i> , vegetable assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce ほうぼうそぎ身 みそぶし 青利烏賊 妻物彩々 山葵 土佐醤油
Grilled dish	Japanese sea bass grilled with soy beans
焼物	Japanese rolled omelet flavored with seaweed, <i>kamaboko</i> (fish cake), smoked cheese Zucchini, sweet pickled Japanese ginger 鱸豆打焼き 菊華荘の玉子焼き磯辺 紅富士蒲鉾 がっこチーズ 楓ズッキーニ 妙姜子酢取り
Boiled food	Simmered <i>Fuji-no-Kuni</i> pork in soy sauce
煮物	Boiled white melon, <i>yuba</i> (soy-milk skin), sliced carrot, porridge soup 富士の国ポーク旨煮 冬瓜スープ煮 巻湯葉含め煮 糸人参 粥餡
Deep fries	【 <i>Tempura</i> 】 pike conger, eggplant, small sweet pepper
揚物	<i>Kakiage</i> (deep-fried corn and shrimp) with <i>Macha</i> -salt or <i>Tempura</i> sauce 天ぷら 鱧 茄子 青唐辛子 玉蜀黍と海老かき揚げ 抹茶塩と井汁 お好みで天ぷらうどん
Meal	<i>Udon</i> -noodle, seasonings, <i>dashi</i> (bonito stock)
お食事	稲庭うどん 薬味 そば汁 Conger ell <i>sushi</i> , sweet pickled Japanese ginger 穴子棒鮨 甘ガリ
Dessert	Milk pudding, white peach, lemonade, goji berry
水菓子・甘味	嶺岡寄せ 白桃 れもねーど 枸杞 Comported plum 【from Odawara in Kanagawa】 小田原曾我梅林 青梅蜜煮

¥9,000

YASAI GOZEN vegetable-based meal

野菜御膳

※It is a reservation product until the three day before.

三日前までの予約制にて承ります

Appetizer Squash *tofu*, okra, goji berry, *wasabi dashi* (kelp stock), *yuzu* (Japanese-citrus)
先付 南瓜豆腐 陸蓮根 枸杞 山葵 美味出汁 香里柚子

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish *Wakame* seaweed noodle, water shield, grated yam, sliced radish
小鉢 若布素麺 順菜 山の芋 ラレシ

Sashimi Konjac salad, avocado, colorful vegetables
生替わり 刺身蒟蒻 アボカド 彩り野菜

Grilled dish Grilled *Fu* (Japanese dry wheat gluten) and colorful vegetables with soy sauce
焼物 生麩と季の彩り野菜炊焼き

Boiled food Deep-fried and boiled eggplant and *yuba* (soy-milk skin)
煮物 Green seasoning, grated white radish, ginger
湯葉と茄子の揚げ出し 青味 煮をろし 生姜

Deep fries Vegetables *tempura* with *matcha* salt
揚物 季の精進揚げ 抹茶塩

Rice Mixed corn rice, green soy beans, Japanese pickles
ご飯 玉蜀黍ご飯 枝豆 香の物

Soup Red *miso* soup, Japanese pepper
お椀 赤出汁 香里山椒

Dessert Seasonal fruits
水菓子 季の果実

¥7,500

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer 先付	Squash <i>tofu</i> , steamed octopus flavored with plum Simmered taro, okra, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>yuzu</i> (Japanese-citrus) 南瓜豆腐 蛸梅香煎り 小芋土佐煮 陸蓮根 美味出汁 香里柚子
Soup お椀	Clear soup with grunt, oriental pickling melon, water shield, leaf bud 伊佐木火取り 白瓜 順菜 木の芽
<i>Sashimi</i> 造り	Bonito with colorful vegetables, <i>ponzu</i> -jelly Gurnard, shaved <i>miso</i> , squid, vegetable assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 鰹炙り 彩り打野菜 ぽん酢ジュレ ほうぼうそぎ身 みそぶし 青利烏賊 妻物彩々 山葵 土佐醤油
Grilled dish 焼八寸	Japanese sea bass grilled with soy beans paste 鱸豆打焼き Burdock rolled in eel, Japanese rolled omelet with laver, roasted duck with Japanese mustard 鰻八幡巻き 磯辺玉子 鴨ロース蒸し とき辛子 Zucchini, comported bay berry sweet pickled Japanese ginger <i>Wakame</i> seaweed noodle, grated yam with wasabi and Japanese gulfweed 楓ズッキーニ 山桃蜜煮 妙姜子酢取り 若布素麺 ぎぼさとろろ
Boiled food 小茶碗	Simmered herring fish and egg plant <i>Yuba</i> (soy-milk skin), green seasoning, ginger, 鰯茄子 卷湯葉含め煮 青味 針生姜
Meat dish 強肴	Japanese beef sirloin steak, grilled colorful vegetables, sea salt, <i>yuzu</i> -pepper 和牛サーロイン黒胡椒焼 季の温野菜 藻塩 柚子胡椒
Rice ご飯	<i>Udon</i> -noodle, <i>Kakiage</i> (deep-fried corn and shrimp) 稲庭うどん 玉蜀黍と海老のかき揚げ
Soup 留椀	Seasonings, <i>dashi</i> (bonito stock) 薬味 そば汁
Dessert 水菓子・甘味	Milk pudding, white peach, lemonade, goji berry 嶺岡寄せ 白桃 れもねーど 枸杞 Comported plum 【from Odawara in Kanagawa】 小田原曾我梅林 青梅蜜煮

¥ 18,000

Seafood rice bowl set

海鮮丼御膳



Appetizer

旬菜

Food boiled and seasoned of the day

本日の煮物

Seafood rice bowl

海鮮丼

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

水菓子

¥ 13,000

Assorted *Sashimi* (3kinds) and Tempura set

お造り天婦羅御膳



Appetizer

旬菜

Steamed dishes and seasoned of the day

本日の蒸物

Sashimi (3kinds) and seasoned of the day

本日のお造り (三点盛り)

Tempura and seasoned of the day

本日の天麩羅

Rice, pickles, *Miso* soup

ご飯 香の物 赤出汁

Seasonal fruits

水菓子

¥ 13,000

Seasonal dish (à la carte)

季節の一品

Appetizer

季節の前菜・主菜

Assorted seasonal platters

文月の八寸

¥ 4,700

Assorted *sashimi*

本日のお造り盛り合わせ

three kinds 三種/ ¥ 3,000

five kinds 五種/ ¥ 4,500

Simmered *Fuji-no-Kuni* pork in soy sauce

Boiled white melon, *yuba* (soy-milk skin), sliced carrot, porridge soup

富士の国ポーク旨煮 冬瓜スープ煮 巻湯葉含め煮 糸人参 粥餡

¥ 1,500

Grilled Japanese sweet fish, smartweed sauce

鮎塩焼き 蓼酢

¥ 1,800

Grilled abalone with butter and soy sauce

鮑ステーキ

¥ 3,800

Seasonal vegetables *tempura*

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

Shark fin soup,

Boiled white melon, carrot, green leaf, scallop soup, *yuzu* (Japanese citrus) pepper

鱻鰭美味煮 冬瓜含ませ 針人参 青味 帆立餡 柚子胡椒

¥ 4,500

Grilled spiny lobster

伊勢海老鬼殻焼き

¥ 5,200

Seasonal vegetables and seafood *tempura* Vegetable's assortment of five kinds Seafood's assortment of two kinds

季節野菜と魚介の天婦羅 ~野菜五種と魚介二種~

¥ 5,800

Grilled Japanese 'Wagyu' beef sirloin, colorful vegetables

和牛ステーキ 彩り野菜

100 g / ¥ 7,800

200 g / ¥ 14,000

Rice 食事

【Meal set】 rice, *miso* soup, Japanese pickles

【御食事セット】 ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 赤出汁 香の物 ￥1,500

Assortment of eight kinds of vegetables *sushi*

野菜寿司 <<八貫>> ￥3,200

Assortment of five kinds of *sushi*

寿司盛り合わせ <<五貫>> ￥4,500

Clay pot rice with corn and green soybeans, salted kelp <for 2 people>

土鍋ご飯 <二人前> 玉蜀黍と枝豆ご飯 塩昆布 ￥2,000

Clay pot rice with sweet fish, smartweed <for 2 people>

土鍋ご飯 <二人前> 鮎ご飯 刻み蓼葉 ￥2,800

Dessert 水菓子・甘味

Seasonal fruits

季節の果実 ￥1,500

Dessert and fruits set

水菓子・甘味セット ￥2,100

The above amount includes service charge and consumption tax. 上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。