



HANA-KAISEKI

華会席

¥20,000-



TSUKI-KAISEKI

月会席

¥25,000-



148th ANNIVERSARY
KAISEKI

148周年会席

¥32,000-



VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

¥20,000-

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 (with 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

Food boiled and seasoned 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 vegetable

焼野菜

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 15,000

HANA-KAISEKI

華会席

Appetizer

先付

Corn *tofu*, goji berry, *dashi* (bonito stock), *wasabi*

玉蜀黍豆腐 枸杞の実 美味出汁 山葵

Soup

お椀

Clear soup, steamed white melon, lard, *shiitake* and *enoki*-mushroom

Carrot, wild chervil, black pepper

沢煮椀 冬瓜含ませ 背脂 椎茸 榎木茸 人参 三つ葉 胡椒

Sashimi

お造り

Grunt, bonito, squid, vegetables assortment

伊佐木 鰹 青利烏賊 あしらい一式

Grilled dish

焼八寸

Grilled Japanese sweet fish, smartweed sauce

Burdock rolled in eel, roasted duck with Japanese mustard, potato dumpling

Boiled green soybeans, comported bay berry, sweet pickled Japanese ginger

鮎塩焼き 蓼酢

鰻八幡巻 鴨ロース煮 芥子 芋ずし茶巾

枝豆辛煮 山桃蜜煮 酢取り茗荷

Boiled food

煮物

Simmered herring fish and egg plant

Green vegetables, Japanese ginger

鰯茄子 青味 針茗荷 針生姜

Deep fried

揚げ物

Deep-fried cutlass fish with green onion, fried sea bass flavored with sesame

Bell pepper, sea salt

太刀魚難波揚げ 鱸利久揚げ 青唐 藻塩

Rice

ご飯

Rice, Japanese pickles, dried young sardine simmered with Japanese pepper

米どころ花巻産ひとめぼれ 香の物三種 じゃこ山椒煮

Soup

留椀

Red *miso* soup, Japanese pepper

赤出汁 粉山椒

Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季節の果物

Mizu-Yokan (a sweet red bean jelly)

水羊羹

¥ 20,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 旬菜	Steamed white melon, scallop soup, <i>yuzu</i> (Japanese citrus)-pepper Chopped water shield and okra, sliced squid Marinated octopus and potato with <i>shiso</i> (Japanese basil), green beans 冷やし冬瓜 帆立鮑 柚子胡椒 順菜おくらとろろ つらら烏賊 蛸と馬鈴薯紫蘇和え モロッコ隠元
Soup お椀	Clear soup, abalone, sesame <i>tofu</i> Oriental pickling melon, carrot, leaf bud 清汁仕立て 鮑葛打ち 胡麻豆腐 白瓜 人参 木の芽
<i>Sashimi</i> お造り	Red sea bream, bonito, grunt, vegetables assortment 金目鯛 鰹 伊佐木 あしらい一式
Grilled dish 焼物	Grilled cutlass fish with green onion Grilled eggplant with ginger, pickled Japanese ginger 太刀魚難波焼き 丸茄子生姜焼き はじかみ
Boiled dish 煮物	Steamed egg custard, corn, asparagus, lily bulb, plum sauce 夏むし 玉蜀黍 アスパラ 百合根 梅肉餡
Small pot 強肴	<i>Wagyu</i> beef sirloin steak, grilled colorful vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i> 和牛サーロイン 彩り野菜 藻塩 本山葵
Meal 食事	Clay pot rice, Japanese pickles 土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 香の物三種盛り
Soup 留椀	Red <i>Miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits 季節の果物 <i>Mizu-Yokan</i> (a sweet red bean jelly) 水羊羹

¥ 25,000

148th ANNIVERSARY KAISEKI

148 周年会席

Appetizer 前菜	Grilled fig with sweet <i>miso</i> , leaf bud, burdock rolled with eel Roasted duck with Japanese mustard, potato dumpling, Boiled green soybeans Comported bay berry, Fried <i>Fu</i> (Japanese wheat gluten) 無花果田楽 木の芽 鰻八幡巻 鴨ロース煮 芥子 芋ずし茶巾 枝豆辛煮 山桃蜜煮 楓麩唐揚げ
Soup お椀	Clear soup, spiny lobster, sesame <i>tofu</i> Oriental pickling melon, carotte, leaf bud 清汁仕立て 伊勢海老葛打ち 胡麻豆腐 白瓜 人参 木の芽
<i>Sashimi</i> お造り	Gnome fish, bonito, red sea bream, vegetables assortment 黒むつ 鰹 金目鯛 あしらい一式
Grilled dish 焼物	Grilled tilefish, grilled eggplant with ginger, pickled Japanese ginger 甘鯛若狭焼き 丸茄子生姜焼き はじかみ
Small pot 煮物	Shark fin soup, boiled white melon, carrot, green leaf Scallop soup, <i>yuzu</i> (Japanese citrus) pepper 鱸鰺美味煮 冬瓜含ませ 針人参 青味 帆立鮑 柚子胡椒
Meat dish 強肴	<i>Wagyu</i> beef sirloin steak, grilled colorful vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i> 和牛サーロイン 彩り野菜 藻塩 本山葵
Meal 食事	Clay pot rice with sweet fish, smartweed, <i>Kakiage</i> (deep-fried corn <i>tempura</i>) 土鍋にて 鮎ご飯 刻み蓼葉 玉蜀黍の掻き揚げ Japanese pickles, red <i>Miso</i> soup, Japanese pepper 三種盛り 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits 季節の果物 <i>Mizu-Yokan</i> (a sweet red bean jelly) 水羊羹

¥ 32,000

VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

Appetizer 先付	Squash <i>tofu</i> , okra, <i>dashi</i> (vegetable stock) 南瓜豆腐 陸蓮根 美味出汁
Soup お椀	Clear soup with vegetables, boiled white melon, lotus root <i>Shiitake</i> and <i>enoki</i> -mushroom, carrot, wild chervil, pepper 沢煮椀 冬瓜含ませ 蓮根 椎茸 榎木茸 人参 三つ葉 胡椒
<i>Sashimi</i> お造り替り	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), konjac, avocado, vegetables assortment 箱根湯葉 刺身蒟蒻 あぼかど あしらい一式
Grilled dish 焼八寸	Grilled eggplant with ginger, potato with <i>Shiso</i> (Japanese basil), green beans Deep-fried <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), potato dumpling, goji berry Boiled green soybeans, comported bay berry, pickled Japanese ginger 丸茄子生姜焼き 馬鈴薯紫蘇和え モロッコ隠元 楓麩唐揚げ 芋ずし 枸杞の実 枝豆辛煮 山桃蜜煮 酢取り茗荷
Boiled dish 煮物	Deep-fried and boiled fig, taro, onion, leaf bud 煮卸し掛け 無花果 小芋 小玉葱 叩き木の芽
Deep fried 揚げ物	Deep-fried young corn, fried asparagus with laver Deep-fried zucchini with sesame seeds, bell pepper, seaweed salt ヤングコーン香り揚げ アスパラ磯辺揚げ ズッキーニ利久揚げ 青唐 藻塩
Rice ご飯	Clay pot rice with corn and green soybeans, salted kelp, Japanese pickles 土鍋ご飯 玉蜀黍と枝豆ご飯 塩昆布 香の物
Soup 留椀	Red <i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder 赤出し汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits 季節もの <i>Mizu-Yokan</i> (a sweet red bean jelly) 水羊羹

¥ 20,000

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

季節の八寸

¥ 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。