



HANA-KAISEKI

華会席

¥20,000-



TSUKI-KAISEKI

月会席

¥25,000-



148th ANNIVERSARY KAISEKI

148 周年会席

¥32,000-



VEGETABLE-KAISEKI

野菜会席

¥20,000-

写真はイメージです。

HANA-KAISEKI

華会席

Appetizer

先付

Squash *tofu*, sesame bean paste, candied walnuts
Boiled edible chrysanthemums in soy-based broth, spinach, salmon roe pickled in soy sauce
南京豆腐 利久餡 飴胡桃
菊花浸し 赤根草 いくら醤油漬け

Soup

お椀替り

Dobin-Mushi (earthen pot soup)
Matsutake mushroom, daggertooth pike conger, shrimp, *mizuna* greens, *sudachi* citrus
土瓶蒸し 松茸 鰻 海老 水菜 酢橘

Sashimi

お造り

Striped jack, tuna, squid, vegetables assortment
縞鰯 鮪 青利烏賊 あしらい一式

Grilled dish

焼八寸

Ceder-plank grilled cutlass fish
Shimeji mushroom, steamed small taro glazed with egg yolk,
boiled taro, roasted chestnuts, Japanese ginger
太刀魚杉板焼き
大黒占地 むかご真丈蛸焼き 衣かつぎ 焼栗 いが栗 酢取り茗荷

Boiled food

煮物

Simmered duck breast in starch sauce
Eggplant, turnip, leaf bud
鴨ロース葛煮 秋茄子 蕪含め煮 青味 木の芽

Deep fried

揚げ物

Deep-fried vegetables, fried Japanese butterfish, ginkgo nut, *Fu* (Japanese dry wheat gluten)
comported sweet potato, lotus root cracker, fried *maitake* mushroom
吹き寄せ揚げ 目鯛 銀杏 紅葉麩 公孫樹丸十 蓮根煎餅 舞茸衣揚げ

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 fruit
季節の果物
Black sesame *ohagi* (sweet rice ball)
黒胡麻おはぎ

¥ 20,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 旬菜	Red-stem spinach and crab meat steeped in sesame-infused <i>dashi</i> , edible chrysanthemum Squid and land seaweed dressed with grated radish with chili Fried avocado and tomato with white vinegar dressing 赤根草と蟹の利久浸し 菊花 烏賊と陸鹿尾菜紅葉和え 揚げアボカドととまとの白酢掛け
Soup お椀替り	<i>Dobin-Mushi</i> (earthen pot soup) <i>Matsutake</i> mushroom, daggertooth pike conger, shrimp, <i>mizuna</i> greens, <i>sudachi</i> citrus 土瓶蒸し 松茸 鰻 海老 水菜 酢橘
<i>Sashimi</i> お造り	Striped jack, tuna, gnome fish, vegetables assortment 縞鰯 鮪 黒むつ あしらひ一式
Grilled dish 焼物	Ceder-plank grilled dish Abalone, <i>shimeji</i> mushroom, lotus root chip, ginkgo nuts, sweet pickled Japanese ginger 杉板焼き 鮑 大黒占地 蓮根煎餅 銀杏 はじかみ
Boiled dish 煮物	Grilled eggplant dumpling, starchy sauce, mustard, lily bulb, plum paste 焼茄子饅頭 錦秋餡 溶き芥子 百合根 梅肉餡
Small pot すきやき	<i>Sukiyaki</i> , <i>wagyu</i> beef (<i>Hakone-sei roku</i> beef) Chinese cabbage, <i>Shiitake</i> mushroom, leek, crown daisy, <i>enoki</i> mushroom, grilled <i>tofu</i> , egg Grated radish with ginger 箱根西麓牛 白菜 椎茸 白葱 春菊 榎木茸 焼豆腐 姫様のたまご 生姜おろし
Meal 食事 Soup 留椀	Clay pot rice, dried young sardines with Japanese pepper, Japanese pickles 土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 じゃこ山椒煮 香の物三種盛り Red <i>Miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits 季節もの Black sesame <i>ohagi</i> (sweet rice ball) 黒胡麻おはぎ

¥ 25,000

148th ANNIVERSARY KAISEKI

148 周年会席

Appetizer 前菜	Red-stem spinach and crab meat steeped in sesame-infused <i>dashi</i> Steamed small taro glazed with egg yolk Roasted chestnut, chestnuts burr, <i>Fu</i> (wheat gluten), comported sweet potato 赤根草と蟹の利久浸し むかご真丈蛸焼き 衣かつぎ 焼き栗 いが栗 紅葉麩 公孫樹丸十
Soup お椀替り	<i>Dobin-Mushi</i> (earthen pot soup) <i>Matsutake</i> mushroom, daggertooth pike conger, shark fin, <i>mizuna</i> greens, <i>sudachi</i> citrus 土瓶蒸し 松茸 鰻 鱺 水菜 酢橘
<i>Sashimi</i> お造り	Gnome fish, tuna, barracuda, vegetables assortment 黒むつ 鮪 かます炙り あしらひ一式
Grilled dish 焼物	Ceder-plank grilled dish Spiny lobster, <i>shimeji</i> mushroom, ginkgo nuts, lotus root chip, sweet pickled Japanese ginger 杉板焼き 伊勢海老 大黒占地 銀杏 蓮根煎餅 はじかみ
Boiled dish 煮物	Fig steamed in white wine with walnut <i>miso</i> 無花果白ワイン蒸し くるみ味噌
Meat dish 強肴	<i>Wagyu</i> beef sirloin steak, grilled colorful vegetables, <i>ponzu</i> 和牛サーロイン陶板焼き 彩り野菜 ちり酢
Meal 食事	Clay pot rice with <i>matsutake</i> mushroom, fried <i>tofu</i> , Japanese parsley 土鍋にて 松茸ご飯 薄揚げ 三つ葉
Soup 留椀	Red <i>Miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits 季節もの Black sesame <i>ohagi</i> (sweet rice ball) 黒胡麻おはぎ

¥ 32,000

VEGETABLE-KAISEKI

野菜会席

Appetizer 先付	Squash <i>tofu</i> <i>Dashi</i> (vegetable stock), goji berry, <i>wasabi</i> 南京豆富 美味出汁 枸杞の実 山葵
Soup お椀	Clear soup, green soy beans dumpling, <i>matsutake</i> mushroom, <i>yuzu</i> 菊花仕立て だだ茶豆饅頭 松茸 振り柚子
<i>Sashimi</i> お造り替り	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), konjac, vegetables assortment 箱根湯葉 刺身蒟蒻 あしらい一式
Grilled dish 焼八寸	Ceder-plank grilled eggplant, shimeji mushroom, steamed small taro, roasted chestnut Chestnuts burr, <i>Fu</i> (wheat gluten), comported sweet potato, sweet pickled ginger 秋茄子杉板焼き 大黒占地 衣かつぎ 焼き栗 いが栗 紅葉麩唐揚げ 公孫樹丸十 酢取り茗荷
Steamed dish 蒸物	Fig steamed in white wine with walnut <i>miso</i> 無花果白ワイン蒸し くるみ味噌
<i>Sukiyaki</i> すきやき	【Sukiyaki】 Chinese cabbage, <i>Shiitake</i> mushroom, green onion, <i>enoki</i> mushroom crown daisy Sliced burdock, lotus root, crown daisy, grilled <i>tofu</i> , grated yam with ginger 白菜 椎茸 白葱 榎木茸 ささがき牛蒡 蓮根 菊菜 焼豆腐 生姜おろし
Rice ご飯	Clay pot rice, Japanese pickles, grated yam 土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」香の物 山の芋
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 Black sesame <i>ohagi</i> (sweet rice ball) 黒胡麻おはぎ

¥ 20,000

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

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

Assorted seasonal platters

本日の八寸

¥ 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

【Steamed egg custard】

Small scallop, sliced lily bulb, yam bulbils, buckwheat grains, *Mitsuba* (Japanese parsley)

【月見蒸し】 小柱 かき百合根 むかご 粒そば 三つ葉

¥ 1,300

Simmered Duck Breast with *Kudzu* sauce

鴨ロース葛煮

¥ 1,500

【Ceder-plank grilled dish】

[cutlass fish, shimeji mushroom, lotus root chip, ginkgo nuts, sweet pickled Japanese ginger]

【杉板焼き】 太刀魚 大黒占地 蓮根煎餅 銀杏 はじかみ

¥ 2,500

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

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 *matsutake* mushroom <for 2 people>

土鍋ご飯〈二人前〉松茸ご飯 ￥ 6,800

Clay pot rice with mushroom and saury <for 2 people>

土鍋ご飯〈二人前〉木の子ご飯 焼秋刀魚 三つ葉 ￥ 4,800

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。