



HANA-KAISEKI

華会席

¥19,000-

TSUKI-KAISEKI

月会席

¥23,000-



KIKU-KAISEKI

菊会席

¥27,000-



ANNIVERSARY KAISEKI

146 周年会席

¥32,000-



VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

¥19,000-

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 80 g , Rice

Leek, Japanese *shiso* leaf, Garlic sauce, garlic chips, *Wasabi*, Japanese pickles

和牛 80 g 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

¥ 13,000

HANA-KAISEKI

華会席

Appetizer 先付	【Mugwort <i>tofu</i> 】 , <i>Udo</i> (wild vegetables), <i>Dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> 蓬豆富 桜花独活 美味出し 山葵
Soup お椀	【Green peas soup】 , icefish, bracken, radish, carrot 【鶯仕立て】 碓井豆播り流し 白魚葛打ち 蕨 大根 人参
<i>Sashimi</i> お造り	Sea bream, white horse clam, squid, Vegetables assortment 鯛 白みる貝 青利烏賊 あしらえ一式
Grilled dish 焼八寸	Salmon grilled with leaf bud, Japanese rolled egg, shrimp boiled with salt Stir-fried and simmered konjac, boiled broad bean, Canola blossoms marinated with kelp, Lily bulb 富士の介木の芽焼き 厚焼き玉子 海老塩茹で 玉蒟蒻煎り煮 一寸豆艶煮 菜の花昆布 花卉百合根
Boiled food 煮物	Boiled bamboo shoot, soft roe of sea bream simmered with ginger, butterbur, leaf bud 若竹煮 鯛真子生姜煮 落 木の芽
Deep Fries 揚物	Firefly squid fried with crushed fried rice cake, fatsia sprouts, alpine leek, <i>Nobiru</i> (wild garlic), salt with cherry blossoms 蛍烏賊おかき揚げ たらの芽 行者大蒜 野蒜 桜花塩
Rice ご飯	Rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce, Japanese pickles 岩手県花巻産ひとめぼれ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, Rice cake with red bean paste wrapped in a preserved cherry leaf 季節もの 桜餅

¥ 19,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 先付	【Mugwort <i>tofu</i> 】 , <i>Udo</i> (wild vegetables), <i>Dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> 蓬豆富 桜花独活 美味出し 山葵
Appetizer 二菜	Boiled seasoned spring vegetables, Salmon trout marinated with kelp, Plantain lily, ostrich fern, fatsia sprouts, <i>Nobiru</i> (wild garlic), Squid dressed with salted and fermented bonito, horsetail 春菜浸し 富士の介昆布 べ うるい ごとみ たら芽 野蒜 烏賊酒盗掛け 土筆
Soup お椀	【Green peas soup】 , abalone, bracken, radish, carrot 【鶯仕立て】 碓井豆播り流し 鮑酒煎り 蕨 大根 人参
<i>Sashimi</i> お造り	Sea bream, white horse clam, grunt, vegetables assortment 金目鯛 白みる貝 伊佐木 あしらい一式
Grilled dish 焼物	【Greenling grilled with leaf bud】 Alpine leek dressed with vinegar <i>miso</i> , Japanese ginger 【相並木の芽焼き】 行者大蒜ぬた和え 酢取り茗荷
Boiled food 煮物	【Steamed egg custard with milt】 , starchy sauce, ginger 【白子羽二重蒸し】 銀鮓 艾生姜
Meat dish 強肴	<i>Soshu</i> beef sirloin, grilled vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i> 【相州牛サーロイン】 彩り野菜 藻塩 本山葵
Rice ご飯	Clay pot rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce, Japanese pickles 土鍋にて 岩手県花巻産ひとめぼれ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, Rice cake with red bean paste wrapped in a preserved cherry leaf 季節もの 桜餅

¥ 23,000

KIKU-KAISEKI

菊会席

Appetizer 前菜	【Mugwort tofu】, <i>Udo</i> (wild vegetables), <i>Dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> Sea bream <i>Sushi</i> with leaf bud, Chinese yam, boiled broad bean, canola blossoms, lily bulb Japanese rolled egg, shrimp boiled with salt, Stir-fried and simmered konjac, cucumber Burdock rolled in eel, salmon trout marinated with kelp 蓬豆富 桜花独活 美味出し 山葵 鯛木の芽寿司 蝶々長芋 一寸豆艶煮 菜の花 花卉百合根 【串打ち】厚焼き玉子 海老塩茹で 玉蒟蒻炒煮 花丸胡瓜 鰻八幡巻 富士の介昆布
Soup お椀	【Green peas soup】, spiny lobster, bracken, radish, carrot 【鶯仕立て】 碓井豆播り流し 伊勢海老酒煎り 蕨 大根 人参
<i>Sashimi</i> お造り	Sea bream, pen shell, gnomefish, vegetables assortment 金目鯛 平貝 黒むつ あしらえ一式
Grilled dish 焼物	【Tilefish grilled with leaf bud】 Alpine leek dressed with vinegar <i>miso</i> , Japanese ginger 【甘鯛若狭焼き】行者大蒜ぬた和え 酢取り茗荷
Steamed dish 蓋物	【Bamboo shoot dumpling】 Starchy sauce with <i>wakame</i> seaweed, ginger 【筍饅頭】若布餡 艾生姜
Meat dish 強肴	【 <i>Soshu</i> beef tenderloin】 grilled vegetables, seaweed salt 【相州牛ヒレ】彩り野菜 藻塩 本山葵
Rice ご 飯	Clay pot rice with small shrimp, deep-fried tofu Japanese pickles 土鍋にて 桜海老ご飯 薄揚げ 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 【赤出汁】粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, Rice cake with red bean paste wrapped in a preserved cherry leaf 季節もの 桜餅

¥ 27,000

ANNIVERSARY KAISEKI

146 周年会席

Appetizer

前菜

【Mugwort tofu】, *Udo* (wild vegetables), *Dashi* (bonito stock), *wasabi*
Sea bream *Sushi* with leaf bud, Chinese yam, boiled broad bean, canola blossoms, lily bulb
Japanese rolled egg, shrimp boiled with salt, Stir-fried and simmered konjac, cucumber
Burdock rolled in eel, salmon trout marinated with kelp
蓬豆富 桜花独活 美味出し 山葵
鯛木の芽寿司 蝶々長芋 一寸豆艶煮 菜の花 花卉百合根
【串打ち】厚焼き玉子 海老塩茹で 玉蒟蒻炒煮 花丸胡瓜 鰻八幡巻 富士の介昆布

Soup

お椀

【Green peas soup】, spiny lobster, bracken, radish, carrot
【鶯仕立て】 碓井豆搗り流し 伊勢海老酒煎り 蕨 大根 人参

Sashimi

お造り

Sea bream, pen shell, gnomefish, vegetables assortment
金目鯛 平貝 黒むつ あしらえ一式

Grilled dish

焼物

【Tilefish grilled with leaf bud】
Alpine leek dressed with vinegar *miso*, Japanese ginger
【甘鯛若狭焼き】 行者大蒜ぬた和え 酢取り茗荷

Steamed dish

蓋物

【Bamboo shoot dumpling】 Starchy sauce with *wakame* seaweed, ginger
【筍饅頭】 若布餡 艾生姜

Meat dish

強肴

【*Soshu* beef tenderloin】 grilled vegetables, seaweed salt
【相州牛ヒレ】 彩り野菜 藻塩 本山葵

Small dish

止肴

Dish pickled with sweet vinegar, Ingredients: burdock, lotus root, butterbur
あちゃら漬け 新牛蒡 蓮根 蒨

Rice

ご飯 留椀

Clay pot rice with small shrimp, deep-fried *tofu*
Japanese pickles, *Miso* soup, Japanese pepper
土鍋にて 桜海老ご飯 薄揚げ 香の物三種盛り 【赤出汁】 粉山椒

Dessert

水菓子・甘味

Seasonal fruits, Rice cake with red bean paste wrapped in a preserved cherry leaf
季節もの 桜餅

¥ 32,000

VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

※It is a reservation product until 5pm on that day. 当日 17 時までのご予約にて承ります

Appetizer 先付	Mugwort <i>tofu</i> , <i>Udo</i> (wild vegetables), <i>Dashi</i> (<i>kombu</i> seaweed stock), <i>wasabi</i> 蓬豆富 桜花独活 美味出し 山葵
Appetizer	Boiled seasoned spring vegetables, Plantain lily, ostrich fern, Fatsia sprouts, <i>Nobiru</i> (wild garlic)
二菜	<i>Kinome-ae</i> (dish with leaf bud dressing), Ingredients: spring onion, lotus root, asparagus 【春菜浸し】うるい こごみ たらの芽 野蒜 木の芽和え 新玉葱 蓮根 アスパラ
Soup お椀	【Green peas soup】 <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), bracken, radish, carrot 【鶯仕立て】 碓井豆播り流し 粟麩葛打ち 蕨 大根 人参
<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 アボカド あしらえ一式
Grilled dish 焼物	Grilled bamboo shoot with butterbur <i>miso</i> , grilled potato, boiled broad bean, Japanese ginger 筍田楽 蒟味噌 馬鈴薯野田焼き 一寸豆艶煮 酢取り茗荷
Steamed food 煮物	Boiled food with grated radish, turnip, <i>Shiitake</i> mushroom, brussels sprouts, green onion, ginger 煮卸し掛け 春蕪 春子椎茸 芽甘藍 小口葱 艾生姜
Deep Fries 揚げ物	<i>Kakiage</i> (lotus root and green peas), Fatsia sprouts, <i>Nobiru</i> (wild onion), alpine leek, seaweed Salt with cherry blossoms 蓮根とスナッパ豌豆の搔き揚げ たらの芽 のびる 菜の花 藻塩
Rice ご飯	Clay pot rice with burdock and fried Chinese yam, wild chervil, Japanese pickles 土鍋にて 新牛蒡と揚げ長芋ご飯 三つ葉 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 【赤出汁】粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, Rice cake with red bean paste wrapped in a preserved cherry leaf 季節もの 桜餅

¥ 19,000

Seasonal dish

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

卯月の八寸

¥ 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

Main dish 主菜

Greenling grilled with leaf bud

相並木の芽焼き

¥ 1,800

Boiled pork, spring onion soup, noodles made from konjac starch

【恵水豚旨煮】 新玉葱すーぷ煮 白滝 彩り人参 ぶろっこり 馬鈴薯餡

¥ 1,800

Boiled bamboo shoot, soft roe of sea bream simmered with ginger, butterbur, leaf bud

【若竹煮】 鯛真子生姜煮 蔞 木の芽

¥ 2,500

Seasonal vegetables tempura

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

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 spiny lobster

伊勢海老鬼殻焼き

¥ 6,500

Grilled Japanese *soshu* 'Wagyu' beef sirloin, colorful vegetables

相州和牛ステーキ 彩り野菜

100 g / ¥ 7,800

200 g / ¥ 14,000

Rice 食事

Assortment of eight kinds of vegetables *sushi*

野菜寿司 <<八貫>>

¥ 2,000

Assortment of five kinds of *sushi*

寿司盛り合わせ <<五貫>>

¥ 3,000

Clay pot rice with clam and green onion

土鍋ご飯 <二人前> 浅利と焼葱のご飯

¥ 4,500

Clay pot rice with small shrimp

土鍋ご飯 <二人前> 桜海老ご飯

¥ 5,000

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。