



HANA-KAISEKI

華会席

¥19,000-



TSUKI-KAISEKI

月会席

¥25,000-



ANNIVERSARY KAISEKI

リニューアルオープン
5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 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

¥ 13,000

HANA-KAISEKI

華会席

Appetizer 先付	Steamed egg with soft roe, starchy sauce, Japanese ginger 雲子羽二重蒸し 美味出汁餡 艾生姜
Soup お椀	Clear soup, shrimp dumpling, turnip leaf, carrot, <i>yuzu</i> 清汁仕立て 海老真薯 うぐいす菜 梅人参 柚子
<i>Sashimi</i> お造り	Sea bream, tuna, squid, Vegetables assortment 鯛松皮造り 鮪 青利烏賊 あしらい一式
Grilled dish 焼八寸	【Pickled vegetables】 Salmon gristle, radish, carrot, cucumber, <i>yuzu</i> Spanish mackerel grilled with butterbur <i>miso</i> , Bamboo shoot grilled with leaf bud <i>miso</i> <i>Kombu</i> seaweed with herring roe, black soybean, stem lettuce pickled in sweet <i>miso</i> Japanese ginger 五色膾 氷頭 大根 人参 胡瓜 柚子 鱈露味噌焼き 筍木の芽焼き 松葉打ち 子持ち昆布 黒豆 千社唐西京漬け 酢取茗荷
Boiled food 煮物	Codfish simmered with soy sauce, simmered shrimp-shaped taro, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), green vegetable, <i>yuzu</i> 鱈旨煮 海老芋含め 梅麩 青味 針柚子
Deep fried 揚げ物	Icefish with seaweed, Pond smelt with rice cracker Bell pepper, seaweed salt 白魚磯辺揚げ 公魚おかき揚げ 獅子唐 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 <i>miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子	Seasonal fruits 季節もの
Dessert 甘味	<i>Tsubaki-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with camellia leaves) 椿餅

¥ 19,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 先付	Shrimp-shaped taro <i>tofu</i> , meat <i>miso</i> , leek, red chili 海老芋豆腐 肉味噌 髭葱 糸鷹の爪
Appetizer 二菜	【Abalone boiled with soy bean】 leaf bud, canola blossoms pickled in mustard, Salted and dried mullet roe 鮑大船煮 木の芽 菜の花芥子漬け 炙り唐墨
Soup お椀	Clear soup, crab dumpling, turnip leaf, carrot, <i>yuzu</i> 清汁仕立て 蟹真薯 うぐいす菜 梅人参 柚子
<i>Sashimi</i> お造り	Red bream, tuna, gnome fish, vegetables assortment 金目鯛 鮪 黒むつ あしらひ一式
Grilled dish 焼物	Grilled yellowtail dressed with soy and citrus based sauce, cumquat, Japanese ginger 鰯味噌柚庵焼き 金柑蜜煮 酢取り茗荷
Boiled dish 煮物	Simmered tilefish and turnip, ginkgo nut, lily bulb, starchy sauce, <i>wasabi</i> 甘鯛蕪蒸し 銀杏 木耳 百合根 銀鮓 山葵
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 yam 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 山の芋
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	Seasonal fruits 季節もの
Dessert 甘味	<i>Tsubaki-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with camellia leaves) 椿餅

¥ 25,000

ANNIVERSARY KAISEKI

リニューアルオープン 5 周年会席

※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

先付

Jellied Pufferfish

河豚皮煮凍り

Appetizer

二菜

Vegetable and pufferfish salad, onion dressing

河豚サラダ仕立て 玉葱ドレッシング

Sashimi

お造り

Pufferfish *Sashimi*, grated daikon radish with chili pepper, green onion, *ponzu* sauce

鉄刺 薬味 寸葱 ぽん酢

Grilled dish

焼物

Grilled pufferfish, seaweed salt, *sudachi*

河豚塩焼き 藻塩 酢橘

Boiled dish

蓋物

Steamed egg with pufferfish, starchy sauce, ginger

河豚羽二重蒸し 銀飴 艾生姜

Small pot

小鍋

Simmered pufferfish, Chinese cabbage, green onion,

Shiitake mushroom, crown daisy, arrowroot starch noodles, *tofu*

Green onion, ponzu sauce, grated *daikon* radish with chili pepper

河豚ちり 白菜 白葱 椎茸 榎木茸 春菊 葛切り 木綿豆腐

薬味 小口葱 ぽん酢 赤玉

Deep fried

揚げ物

Deep-fried pufferfish, Japanese green pepper

河豚唐揚げ 獅子唐

Meal

食事

Zosui (rice porridge) , Japanese pickles

雑炊 香の物三種盛り

Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季節もの

¥ 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	Shrimp-shaped taro <i>tofu</i> , <i>miso</i> , leek, red chili 海老芋豆腐 練味噌 髪葱 糸鷹の爪
Soup お椀	Clear soup with grated turnip, rice cake, carrot, turnip leaf, <i>yuzu</i> 羹仕立て 餅みじん粉揚げ 梅人参 うぐいす菜 柚子
Sashimi 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 あしらひ一式
Grilled dish 焼八寸	【Pickled vegetables】 Persimmon, radish, carrot, cucumber, <i>yuzu</i> , grilled green onion Stem lettuce pickled in sweet <i>miso</i> , black soybean, Chinese artichokes Sandwiched plum jam and butter, lily bulb dumpling, goji berry 【五色膾】 柿 大根 人参 胡瓜 柚子 下仁田葱つけ焼き 〈松葉打ち〉千社唐西京漬け 黒豆 千代呂木 のし梅博多 百合根茶巾 枸杞の実
Boiled dish 煮物	Simmered radish, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), ginkgo nut, cloud ear mushroom Wild chervil, starchy sauce, <i>wasabi</i> はす蒸し 粟麩 銀杏 木耳 三つ葉 銀鮎 山葵
Deep fried 揚げ物	Deep-fried Chinese yam with seaweed, deep-fried small cabbage with rice cracker 長芋磯辺揚げ 芽甘藍おかき揚げ Deep-fried butterbur sprout, seaweed salt 落の臺薄衣揚げ 藻塩
Rice ご飯	Clay pot rice, Japanese leaf mustard, carrot, sesame, Japanese pickles 土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 炒り高菜 人参 胡麻 香の物
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder 赤出し汁 粉山椒
Dessert 水菓子	Seasonal fruits 季節もの
Dessert 甘味	<i>Tsubaki-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with camellia leaves) 椿餅

¥ 19,000

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

¥ 11,000

Seasonal dish (à la carte)

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

陸月の八寸

¥ 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

【Steamed egg custard with soft roe】

【雲子羽二重蒸し】

¥ 1,800

【Steamed tilefish】

【甘鯛蕪蒸し】

¥ 2,500

【Yellowtail grilled with soy sauce】

【鰯照焼き】

Spanish mackerel grilled with butterbur *miso*

【鯖蒔味噌焼き】

¥ 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 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

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, yellowtail boiled with soy sauce, radish, leek

土鍋ご飯〈二人前〉鰯照焼きご飯 大根 髷葱

¥ 3,800

Clay pot rice with abalone, salmon roe boiled with soy sauce, leaf bud

土鍋ご飯〈二人前〉鮑ご飯 いくら醤油漬け 木の芽

¥ 7,800

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。