



## 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

<b>Appetizer</b>	Steamed egg with soft roe, starchy sauce, Japanese ginger
先付	雲子羽二重蒸し 美味出汁餡 艾生姜
<b>Soup</b>	Clear soup, shrimp dumpling, turnip leaf, carrot, <i>yuzu</i>
お椀	清汁仕立て 海老真薯 うぐいす菜 梅人参 柚子
<b>Sashimi</b>	Sea bream, tuna, squid, Vegetables assortment
お造り	鯛松皮造り 鮪 青利烏賊 あしらい一式
<b>Grilled dish</b>	【Pickled vegetables】 Salmon gristle, radish, carrot, cucumber, <i>yuzu</i>
焼八寸	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
	鰯落味噌焼き 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
<b>Boiled food</b>	Codfish simmered with soy sauce, simmered shrimp-shaped taro,
煮物	<i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), green vegetable, <i>yuzu</i> 鰯旨煮 海老芋含め 梅麸 青味 針柚子
<b>Deep fried</b>	Icefish with seaweed, Pond smelt with rice cracker
揚物	Bell pepper, seaweed salt 白魚磯辺揚げ 公魚おかき揚げ 獅子唐 藻塩
<b>Rice</b>	Rice, Japanese pickles, dried young sardine simmered with Japanese pepper
ご飯	米どころ花巻産ひとめぼれ 香の物三種 じゃこ山椒煮
<b>Soup</b>	Red <i>miso</i> soup, Japanese pepper
留椀	赤出汁 粉山椒
<b>Dessert</b>	Seasonal fruits
水菓子	季節もの
<b>Dessert</b>	<i>Tsubaki-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with camellia leaves)
甘味	椿餅

¥ 19,000

# TSUKI-KAISEKI

## 月会席

Appetizer	Shrimp-shaped taro <i>tofu</i> , meat <i>miso</i> , leek, red chili
先付	海老芋豆腐 肉味噌 髪葱 糸鷹の爪
Appetizer	【Abalone boiled with soy bean】 leaf bud, canola blossoms pickled in mustard, Salted and dried mullet roe
二菜	鮑大船煮 木の芽 菜の花芥子漬け 炙り唐墨
Soup	Clear soup, crab dumpling, turnip leaf, carrot, <i>yuzu</i>
お椀	清汁仕立て 蟹真薯 うぐいす菜 梅人参 柚子
<i>Sashimi</i>	Red bream, tuna, gnome fish, vegetables assortment
お造り	金目鯛 鮪 黒むつ あしらい一式
Grilled dish	Grilled yellowtail dressed with soy and citrus based sauce, cumquat, Japanese ginger
焼物	鰯味噌柚庵焼き 金柑蜜煮 酢取り茗荷
Boiled dish	Simmered tilefish and turnip, ginkgo nut, lily bulb, starchy sauce, <i>wasabi</i>
煮物	甘鯛蕪蒸し 銀杏 木耳 百合根 銀餡 山葵
Small pot	<i>Sukiyaki</i> , wagyu beef ( <i>Hakone-seiroku</i> beef) Chinese cabbage, <i>Shiitake</i> mushroom, leek, crown daisy, <i>Enoki</i> mushroom, grilled <i>tofu</i> , egg Grated yam
すきやき	箱根西麓牛 白菜 椎茸 白葱 春菊 榆木茸 焼豆富 姫様のたまご 山の芋
Meal	Clay pot rice, Japanese pickles
食事	土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 香の物三種盛り
Soup	Red <i>miso</i> soup, Japanese pepper
留椀	赤出汁 粉山椒
Dessert	Seasonal fruits
水菓子	季節もの
Dessert	<i>Tsubaki-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with camellia leaves)
甘味	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 菜味 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 銀餡 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 榆木茸 春菊 葛切り 木綿豆富

菜味 小口葱 ぽん酢 赤玉

### Deep fried

揚物

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

<b>Appetizer</b>	Shrimp-shaped taro <i>tofu</i> , <i>miso</i> , leek, red chili
先付	海老芋豆腐 練味噌 鬼葱 糸鷹の爪
<b>Soup</b>	Clear soup with grated turnip, rice cake, carrot, turnip leaf, <i>yuzu</i>
お椀	羹仕立て 餅みじん粉揚げ 梅人参 うぐいす菜 柚子
<b>Sashimi</b>	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), konjac, avocado, vegetables assortment
お造り替り	箱根湯葉 刺身蒟蒻 あばかど あしらい一式
<b>Grilled dish</b>	【Pickled vegetables】 Persimmon, radish, carrot, cucumber, <i>yuzu</i> , grilled green onion
焼八寸	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
<b>Boiled dish</b>	Simmered radish, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), gingko nut, cloud ear mushroom
煮物	Wild chervil, starchy sauce, <i>wasabi</i> はす蒸し 栗麩 銀杏 木耳 三つ葉 銀餡 山葵
<b>Deep fried</b>	Deep-fried Chinese yam with seaweed, deep-fried small cabbage with rice cracker
揚物	長芋磯辺揚げ 芽甘藍おかき揚げ Deep-fried butterbur sprout, seaweed salt 蕗の薹薄衣揚げ 藻塩
<b>Rice</b>	Clay pot rice, Japanese leaf mustard, carrot, sesame, Japanese pickles
ご飯	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
<b>Soup</b>	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder
留椀	赤出し汁 粉山椒
<b>Dessert</b>	Seasonal fruits
水菓子	季節もの
<b>Dessert</b>	<i>Tsubaki-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with camellia leaves)
甘味	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

睦月の八寸

¥ 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】

【甘鯛蒸し】

¥ 2,500

【Yellowtail grilled with soy sauce】

【鰯照焼き】

Spanish mackerel grilled with butterbur *miso*

【鰆蕗味噌焼き】

¥ 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 髪葱

¥ 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。