



KENNJO GOZEN

献上御膳

¥5,500-

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

～みさい～

¥7,500-



MIYABI

昼会席 雅

～みやび～

¥18,000-



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 (contains 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

Boiled dish 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 vegetables

焼野菜

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 13,000

KENNJO GOZEN

献上御膳

Appetizer Liver *tofu*, deep-fried and boiled Chinese cabbage, boiled squid, field caviar
先付 Chive, grated radish with grated daikon and chili, *ponzu* sauce
鮫肝豆腐 白菜時雨煮 烏賊芝煮 とんぶり シブレット 赤玉 割りぽん酢

～ Assorted Meal Box 献上箱 ～

Small dish Vegetables dressed with mashed *tofu*, edible chrysanthemum,
小鉢 *Fu* (Japanese dry wheat gluten), pine nuts
冬野菜白和え 菊菜 京麩 松の実

Sashimi Tuna, octopus, vegetables assortment, soy sauce
お造り 鮪 北海蛸 妻物一式 山葵 土佐醤油

Grilled dish Japanese rolled omelet sandwich
口取り Minced beef, boiled walnuts, boiled konjac
Grated yam, dried Japanese leafy vegetable, ginkgo nut and *Mukago* yam
菊華荘の玉子焼きさんど
松風焼き 胡桃艶煮 玉蒟蒻炒り煮
山の芋 ゆかり 銀杏とむかご松葉打ち

Boiled food Boiled chicken and taro, green bean, *Fu* (Japanese dry wheat gluten), *yuzu*
煮物 美味鶏と里芋 芋鶏炊き 十六豆 彩り麩 香里柚子

Deep fries Deep fried buckwheat flour dumpling, turnip, *miso*, turnip green
小茶碗 揚げそばがき 蕪 練味噌 共菜

Rice Rice, boiled salmon, Japanese pickles
ご飯 米どころ花巻産「ひとめぼれ」 鮭炒り煮 香の物

Soup Clear soup, mushroom, shavings of kelp, wild chervil
留碗 清汁仕立て 名残茸 とろろ昆布 三つ葉

Dessert Sesame pudding, sesame sauce, *matcha* crackers, raspberry
菓子 お米の胡麻ぷりん 胡麻くりーむ 抹茶あられ ラズベリー

¥ 5,500

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩〜みさい〜

Appetizer

先付

Liver *tofu*, deep-fried and boiled Chinese cabbage, boiled squid, field caviar
Chive, grated radish with grated daikon and chili, *ponzu* sauce
鮫肝豆腐 白菜時雨煮 烏賊芝煮 とんぶり シブレット 赤玉 割りぽん酢

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish

小鉢

Vegetables dressed with mashed *tofu*, edible chrysanthemum,
Fu (Japanese dry wheat gluten), pine nuts
冬野菜白和え 菊菜 京麩 松の実

Sashimi

お向こう

Tuna, barracuda, octopus, vegetables assortment, soy sauce
鮪 鰯焼霜造り 北海蛸 妻物一式 山葵 土佐醤油

Grilled dish

口取り

Japanese rolled omelet sandwich
Minced beef, boiled walnuts, boiled konjac
Grated yam, dried Japanese leafy vegetable, ginkgo nut and *Mukago yam*
菊華荘の玉子焼きさんど
松風焼き 胡桃艶煮 玉蒟蒻炒り煮
山の芋 ゆかり 銀杏とむかご松葉打ち

Boiled food

煮物

Boiled chicken and taro, green bean, *Fu* (Japanese dry wheat gluten), *yuzu*
美味鶏と里芋 芋鶏炊き 十六豆 彩り麩 香里柚子

Deep fries

小茶碗

Deep fried buckwheat flour dumpling, turnip, *miso*, turnip green
揚げそばがき 蕪 練味噌 共菜

Meal

食事

Udon with sweet fried *tofu*, mushroom, green onion
きつねうどん 名残茸 薬味
Dried gourd shavings *Sushi*
干瓢巻鮓

Dessert

菓子

Sesame pudding, sesame sauce, *matcha* crackers, raspberry
お米の胡麻ぷりん 胡麻くりーむ 抹茶あられ ラズベリー

Dessert

甘味

Two small pancakes with bean jam, chestnuts and mascarpone in between
一口どらやき 小倉 栗 マスカルポーネ

¥7,500

YASAI GOZEN vegetable-based meal

野菜御膳

※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	Persimmon and chrysanthemum dressed with <i>tofu</i> , <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), pine nut
先付	柿と菊菜白和え 京麩 松の実

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish	Water dropwort and grilled mushroom boiled in <i>kombu</i> seaweed stock, laver
小鉢	芹と焼き茸浸し 針海苔

<i>Sashimi</i>	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), konjac, <i>wasabi</i> , vegetables assortment, onion soy sauce
生替わり	箱根山の汲み湯葉 刺身蒟蒻 山葵 妻物一式 玉葱醤油

Grilled dish	Grilled <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten) and colorful vegetables
焼物	生麩と季の彩り野菜 炊焼き

Boiled food	Deep-fried and boiled taro and turnip, grated radish, green vegetable, ginger
煮物	里芋と蕪揚げ出し 煮をろし 青味 生姜

Deep fries	Vegetables <i>tempura</i> , seaweed salt
揚げ物	季の精進揚げ 藻塩

Rice	Mushroom rice, vegetable green, Japanese pickles
ご飯	名残茸ご飯 青菜 香の物

Soup	<i>Miso</i> soup
留碗	赤出し汁

Dessert	Seasonal fruits
水菓子	季の果実

¥7,500

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer

先付

Liver *tofu*, deep-fried and boiled Chinese cabbage, boiled squid, field caviar

Chive, grated radish with grated daikon and chili, *ponzu* sauce

鮫肝豆富 白菜時雨煮 烏賊芝煮 とんぶり シーブレッド 赤玉 割りぽん酢

Soup

お椀

Soft-shelled turtle dumpling, leek, yuzu, clear soup with grated radish

丸真薯 髭葱 針柚子 羹仕立て

Sashimi

造り

Tuna, barracuda, gnome fish, vegetables assortment, wasabi, soy sauce

鮪 鰯焼霜作り 黒むつ 妻物一式 山葵 土佐醤油

Grilled dish

焼物

Sea bream grilled with soy sauce and citrus

Minced beef, walnuts, arrowhead cracker

Konjac, Grated yam, dried Japanese leafy vegetable, ginkgo nut and *Mukago* yam

Persimmon and chrysanthemum dressed with *tofu*, *Fu* (Japanese dry wheat gluten), pine nut

糸縊鯛柚庵焼き 松風焼き 胡桃飴煮 慈姑煎餅 玉蒟蒻炒り煮 山の芋 ゆかり

銀杏とむかご松葉打ち 柿白和え 菊菜 京麩 松の実

Boiled dish

煮物

Deep fried buckwheat flour dumpling, turnip, *miso*, turnip green

揚げそばがき 蕪 練味噌 共菜

Meat dish

強肴

Soshu beef sirloin steak, grilled colorful vegetables, *yuzu* pepper

相州牛サーロイン和風ステーキ 季の温野菜 柚子胡椒

Rice

ご飯

Mushroom rice, vegetable green

名残茸ご飯 青菜

Japanese pickles

香の物

Soup

留椀

Clear soup, mushroom, shavings of kelp, wild chervil

清汁仕立て 名残茸 とろろ昆布 三つ葉

Dessert

菓子

Sesame pudding, sesame sauce, *matcha* crackers, raspberry

お米の胡麻ぷりん 胡麻くりーむ 抹茶あられ ラズベリー

Dessert

甘味

Two small pancakes with bean jam, chestnuts and mascarpone in between

一口どらやき 小倉 栗 マスカルポーネ

¥ 18,000

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

霜月の八寸

¥ 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

【Deep fried buckwheat flour dumpling】, turnip, *miso*, turnip green

【揚げそばがき】 蕪 練味噌 共菜

¥ 1,000

Dobin-mushi (Mushroom and Japanese broth steamed in a teapot)

土瓶蒸し

¥ 2,100

【Steamed egg with soft roe】, ginkgo nut, ginger

【河豚白子羽二重蒸し】 銀杏 艾生姜

¥ 2,200

Seasonal vegetables *tempura*

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

【Salmon trout grilled with salt】grated radish with salmon roe, dried stem lettuce, Japanese ginger

【富士の介一汐】 いくら卸し 山海月金平 酢取り茗荷

¥ 3,800

Grilled pufferfish soft roe, seaweed salt, *sudachi*

【河豚白子焼き】 藻塩 酢橘

¥ 4,800

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》

¥ 2,000

Assortment of five kinds of *sushi*

寿司盛り合わせ 《五貫》

¥ 3,000

Clay pot rice with chicken and taro, wild chervil

土鍋ご飯〈二人前〉美味鶏と里芋ご飯 三つ葉

¥ 3,800

Clay pot rice with egg, wild chervil

土鍋ご飯〈二人前〉親子ご飯 三つ葉

¥ 6,000

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。