

華会席

落花生豆腐 とろろ とんぶり 美味出し 山葵	先 附 Appetizer
小芋と鱧の子煮 木の芽 とびこ和え 帆立 焼椎茸 ブロッコリー	二 菜 Appetizer
土瓶むし 松茸 鱧 海老 水菜 酢橘	お椀替り Soup
本日のお造り あしらい一式	お造り Sashimi
秋鱧木の芽焼き 山桃蜜煮 はじかみ	焼 物 Grilld dish
糸縊り鯛養老蒸し 三つ葉 菊花餡 艾生姜	煮 物 Food boiled and seasoned
穴子銀杏包み 置鯛青海苔揚げ 甘長唐辛子 藻塩	揚 物 Tempura
福島県産天のつぶ じゃこ山椒煮	食 事 Rice
三種盛り	香 物 Pickles
赤出し 粉山椒	赤出汁 Miso soup
季節もの 栗一粒	水菓子・甘味 Dessert

HANAKAISEKI

Peanut <i>tofu</i> , grated chinese yam Field caviar, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i>
Taro and pike conger simmered with soy sauce Leaf bud, flying fish roe Scallop, grilled <i>siitake</i> mushroom, broccoli
<i>Dobin-mushi</i> (<i>matsutake</i> mushroom and Japanese broth steamed in a teapot) <i>Matsutake</i> mushroom, pike conger, shrimp <i>Mizuna</i> green, sudachi citrus
Fresh fish of the day Assortment
Sea trout grilled with japanese pepper sauce Wax myrtle, Japanese ginger
Sea bream simmered with soy sauce <i>Mitsuba</i> green, edible chrysanthemum starchy sauce Grated japanese ginger
Ginkgo nut wrapped in conger eel Fried sardine paper and green laver Bell pepper, seaweed salt
Rice Dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce
Japanese pickles
Red <i>miso</i> soup, japanese pepper
Seasonal fruits Chestnut paste, chestnut boiled with sugar

¥19,000

月会席

落花生豆富 とろろ
とんぶり 美味出し 山葵

鱧南蛮漬け
セロリ ピンクペッパー
長芋と榎木いくら掛け
菊花 山葵

土瓶むし
松茸 鱧 車海老
水菜 酢橘

本日のお造り
あしらい一式

かます若狭焼き
山桃蜜煮 はじかみ

鮑黄金煮
蕪 里芋 青味 木の芽

相州牛サーロイン
彩り野菜 藻塩 本山葵

土鍋にて
福島県産天のつぶ

じゃこ山椒煮

三種盛り

赤出し 粉山椒

季節もの
栗一粒

先 附
Appetizer

二 菜
Appetizer

お椀替り
Soup

お造り
Sashimi

焼 物
Grilld dish

煮 物
Food boiled
and seasoned

強 肴
Meat dish

食 事
Rice

香 物
Pickles

赤出汁
Miso soup

水菓子・甘味
Dessert

TSUKIKAISEKI

Peanut *tofu*, grated chinese yam
Field caviar, *dashi*(bonito stock), *wasabi*

Fried pike conger marinated in spicy sauce
Celery, pink pepper

Chinese yam and *enoki* mushroom dressed with salmon roe
Edible chrysanthemum, *wasabi*

Dobin-mushi(*matsutake* mushroom and Japanese broth
steamed in a teapot)
Matsutake mushroom, pike conger, shrimp
Mizuna green, sudachi citrus

Fresh fish of the day
Assortment

Barracuda grilled with *sake* and soy sauce
Wax myrtle, Japanese ginger

Abalone simmered with soy sauce
Turnip, taro, leaf bud

Soshu beef sirloin
Colorful vegetables

Clay pot rice

Dried young sardine simmered with
Japanese pepper sauce

Japanese pickles

Red *miso* soup, japanese pepper

Seasonal fruits
Chestnut paste, chestnut boiled with sugar

¥23,000

菊会席

白髪長芋 菊花 生雲丹 山葵 割醤油	先 附 Appetizer
茸おろし和え いくら醤油漬け 三つ葉	二 菜 Appetizer
鱧寿司 木の芽 がり	お凌ぎ Small dish
土瓶むし 松茸 鱧 車海老 水菜 酢橘	お椀替り Soup
本日のお造り あしらい一式	お造り Sashimi
紅葉鯛木の芽焼き 山桃蜜煮 はじかみ	焼 物 Grilled dish
伊勢海老黄金煮 蕪 里芋 青味 木の芽	煮 物 Food boiled and seasoned
相州牛ヒレ 彩り野菜 藻塩 本山葵	強 肴 Meat dish
土鍋にて 松茸ご飯 三つ葉	食 事 Rice
三種盛り	香 物 Pickles
赤出し 粉山椒	赤出汁 Miso soup
季節もの 栗一粒	水菓子・甘味 Dessert

KIKUKAISEKI

Chinese yam, edible chrysanthemum Sea urchin, <i>wasabi</i> <i>Dashi</i> (bonito stock) and soy sauce
Mushroom dressed with grated <i>daikon</i> radish Salmon roe simmered with soy sauce <i>Mitsuba</i> green
Pike conger <i>sushi</i> Leaf bud, ginger prepared in vinegar
<i>Dobin-mushi</i> (<i>matsutake</i> mushroom and Japanese broth steamed in a teapot) <i>Matsutake</i> mushroom, pike conger, shrimp <i>Mizuna</i> green, sudachi citrus
Fresh fish of the day Assortment
Sea bream grilled with japanese pepper sauce Wax myrtle, Japanese ginger
Japanese spiny lobster simmered in soy sauce Turnip, taro, leaf bud
<i>Soshu</i> beef tenderloin Colorful vegetables
Clay pot rice <i>Matsutake</i> mushroom rice, <i>mitsuba</i> green
Japanese pickles
Red <i>miso</i> soup, japanese pepper
Seasonal fruits Chestnut paste, chestnut boiled with sugar

¥27,000

野菜会席

胡桃豆腐
 とろろ 美味出し 山葵

 菊菜浸し
 占地 水菜 松代とんぶり ラレシ
 木耳利久寄せ
 みずこぶ 松の実 柚子味噌

 土瓶むし
 松茸 鱧 車海老
 水菜 酢橘

 箱根湯葉 刺身蒟蒻 あしらい一式
 トマトアボカドサラダ 彩りサラダ 玉葱ドレッシング

 茄子変わり田楽
 ヤングコーン 陸蓮根
 黄ズッキーニ 赤パプリカ

 蕪 里芋 冬瓜
 青味 菊花餡

 無花果薄衣揚げ
 牛蒡と人参かき揚げ

 土鍋ご飯
 木の子ご飯

 三種盛り

 赤出し 粉山椒

 季節の果物
 栗一粒

先 附
Appetizer

二 菜
Appetizer

お 椀
Soup

造り替り

焼 物
Middle appetizer

煮 物
Food boiled
and seasoned

揚 物
Deep fried dish

食 事
Rice

香の物
Pickles

赤出汁
Miso soup

水菓子・甘味
Dessert

VEGETARIAN KAISEKI

Walnut *tofu*
Grated chinese yam, Dashi(vegetables stock)
Wasabi

Chrysanthemum simmered with *Dashi*(vegetables stock)
Shimeji mushroom, *mizuna* green, *bassia scoparia*, radish
Cloud ear mushroom and sesame *tofu*
Mizu(wild vegetable), pine nut, *yuzu miso*

Dobin-mushi(*matsutake* mushroom and Japanese broth steamed in a teapot)
Matsutake mushroom, pike conger, shrimp
Mizuna green, sudachi citrus

Yuba (Soy-milk skin), konjak
Avocado, tomato, vegetables, onion dressing

Eggplant grilled with sweet *miso* paste
Young corn, okra
Zucchini, red bell pepper

Turnip, taro, white melon
Starchy sauce with chrysanthemum

Fig tempura
Kakiage (Fried Burdock and carrot)

Clay pot rice
Mushroom rice

Japanese pickles

Red *miso* soup, Japanese pepper powder

Seasonal fruits
Chestnut paste, chestnut boiled with sugar

¥19,000

季節の一品

本日の小鉢	¥500	Seasonal small dish
本日の旬菜	¥1,800	Assortment of three kinds
松茸の土瓶蒸し	¥4,000	<i>Dobin-mushi</i> (<i>matsutake</i> mushroom and Japanese broth steamed in a teapot)
本日のお造り盛り合わせ		Assorted <i>sashimi</i>
三種盛り	¥3,000	Assortment of three kinds
五種盛り	¥4,500	Assortment of five kinds
焼き松茸	¥6,000	Grilled <i>matsutake</i> mushroom
鮑ステーキ	¥5,800	Grilled abalone
相州和牛サーロイン 彩り野菜	¥7,200	Soshu wagyu beef sirloin, Colorful vegetables
季節野菜と魚介の天婦羅 ～野菜五種と魚介二種～	¥3,800	Seafood and Seasonal vegetable's tempura Vegetable's assortment of five kinds Seafood tempura assortment of two kinds
寿司盛り合わせ 《五貫》	¥3,000	Sushi assortment of five kinds
野菜寿司 《八貫》	¥2,000	Vegetable's sushi assortment of eight kinds
土鍋ご飯 <u>二人前より承ります</u>		Clay pot rice
松茸ご飯	¥7,500	※There is a minimum order of two for this meal <i>Matsutake</i> mushroom rice
水菓子・甘味セット	¥2,100	Dessert and fruits set
季節の果実	¥1,500	Seasonal fruits
本日の甘味	¥800	Seasonal dessert