



KENNJO GOZEN

献上御膳

¥5,500-

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳

～味彩～

¥7,500-



Soba KAISEKI

蕎麦会席

¥7,500-



Japanese “bento” lunch

季節のお弁当

¥10,000-



IRODORI

昼会席 彩

～いろどり～

¥14,000-

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 (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 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** Asparagus *tofu*, prosciutto wrapped asparagus, bamboo shoot, laver, radish  
**先付** アスパラガス豆腐 生ハムアスパラ巻き 五三竹 つばめ海苔 ラレシ

### ~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

**Small dish** Wild vegetables dressed with cheese and *tofu*, Wild vegetables, whelk, pasta  
**小鉢** Brown seaweed pickled in *dashi* (bonito stock), okra, yam  
山菜白和え 摘山菜 粒貝 ばすた 太水雲土佐漬 たたきおくら 山の芋

**Grilled dish** Chicken dumpling grilled with Japanese pepper, Japanese rolled omelet  
rolled cucumber, salmon, egg and radish  
**口取り** Dried gourd shavings sushi roll, lily bulb with sweet potato paste, Boiled broad bean  
美味鶏つくね山椒焼き 菊華荘の玉子焼き 鯉の目絹田巻  
干瓢棒鮓 あやめ百合根

**Sashimi** Seared bonito, vegetables assortment, *Yuzu* pepper soy sauce  
**お造り** 鰹炙り 打野菜彩々 柚子胡椒醤油

**Boiled food** Japanese sea bass grilled with salt, eggplant, green bean, *Fu* (Japanese dried wheat gluten)  
**煮物** Ginger, starchy sauce  
鱸一汐 米茄子 十六豆 富士麩 生姜 旨出汁餡

**Deep fries** Deep-fried shrimp with Japanese shiso leaf and kadaif  
**揚げ物** Deep-fried wild vegetables, lemon, Seaweed salt  
海老変わり揚げ 山菜衣揚げ れもん 藻塩

**Rice** Rice, Minced beef with *Hijiki* seaweed, Japanese pickles, kelp  
**ご飯** 米どころ花巻産「ひとめぼれ」 ひじきそぼろ 香の物 昆布佃煮

**Soup** Clear soup, Shavings of kelp, deep-fried tofu, wild chervil  
**留碗** 清汁仕立 とろろ昆布 生揚げ 三つ葉

**Dessert** Black tea jelly, mango mousse, water melon, kiwi fruits  
**水菓子** 紅茶ゼリー掛け マンゴームース 西瓜 キウイ

¥ 5,500

# KENNJOGOZEN MISAI

## 献上御膳 味彩

**Appetizer** Asparagus *tofu*, prosciutto wrapped asparagus, bamboo shoot, laver, radish  
**先付** アスパラガス豆腐 生ハムアスパラ巻き 五三竹 つばめ海苔 ラレシ

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

**Small dish** Wild vegetables dressed with cheese and *tofu*, wild vegetables, whelk, pasta  
**小鉢** Brown seaweed pickled in *dashi* (bonito stock), okra, yam  
山菜白和え 摘山菜 粒貝 ぱすた 太水雲土佐漬 たたきおくら 山の芋

**Grilled dish** Chicken dumpling grilled with Japanese pepper, Japanese rolled omelet  
rolled cucumber, salmon, egg and radish  
**口取り** Dried gourd shavings sushi roll, lily bulb with sweet potato paste, Boiled broad bean  
美味鶏つくね山椒焼き 菊華荘の玉子焼き 鯉の目絹田巻  
干瓢棒鮓 あやめ百合根

**Sashimi** Seared bonito, vegetables assortment, horse mackerel, laver,  
*Yuzu* pepper soy sauce, soy sauce  
**お造り** 鰹炙り 打野菜彩々 小田原鮓 香味和え磯辺巻き 柚子胡椒醤油 土佐醤油

**Boiled food** Japanese sea bass grilled with salt, eggplant, green bean, *Fu* (Japanese dried wheat gluten)  
**煮物** Ginger, starchy sauce  
鱸一汐 米茄子 十六豆 富士麩 生姜 旨出汁飴

**Deep fries** Deep-fried shrimp with Japanese *shiso* leaf and kadaif  
**揚げ物** Deep-fried wild vegetables, lemon, Seaweed salt  
海老変わり揚げ 山菜衣揚げ れもん 藻塩

**Meal** Clay pot rice with bracken and whitebait, deep-fried fish paste, Japanese pickles, kelp  
**食事** わらびとしらすの土鍋ご飯 小田原揚げ 香の物 昆布佃煮

**Soup** Clear soup (burdock root, carrot, radish, *Shiitake* mushroom)  
**留椀** けんちん椀

**Dessert** Black tea jelly, mango mousse, water melon, kiwi fruits  
**水菓子** 紅茶ゼリー掛け マンゴームース 西瓜 キウイ  
**Dessert** *Miso* pudding  
**甘味** 小田原「いいちみそ」くれーむぶりゅれ

¥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

先付

Wild vegetables, bamboo shoot, laver

山菜浸し 五三竹 針海苔

### ~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

### Small dish

小鉢

Brown seaweed, okra, yam, ginger, *dashi* (*kombu* seaweed stock)

太水雲 たたきおくら 山の芋 生姜 美味出汁

### Sashimi

生替わり

Konjac, avocado, *wakame* seaweed, vegetables assortment, *Yuzu* pepper soy sauce

刺身蒟蒻 アボカド 摘若布 打ち野菜彩々 柚子胡椒醤油

### Grilled dish

喰焼

Grilled *Fu* (Japanese dry wheat gluten) and colorful vegetables

生麩と季の彩り野菜野田焼き

### Boiled food

煮物

Deep-fried *tofu* and eggplant

Soy meat (Textured soy protein products), grated radish, green onion

米茄子揚げ出し 大豆肉 煮をろし 打葱

### Deep fries

揚げ物

Vegetables tempura, Seasonal vegetables, *matcha* salt

精進揚げ 季の野菜彩々 抹茶塩

### Rice

ご飯

Bracken rice, deep-fried *tofu*, Japanese pickles

【わらびご飯】薄揚げ 香の物

### Soup

お椀

*Miso* soup, Japanese pepper powder

赤出し汁 香里山椒

### Dessert

水菓子

Black tea jelly on fruits

果実紅茶ゼリー掛け

¥ 7,500

# Soba KAISEKI

## 蕎麦会席

※It is a reservation product until the day before.前日までの予約制にて承ります

### Appetizer

先 附

Appetizer of the day

本日の先附

### Appetizer

酒 菜

Small dish of the day, Japanese rolled omelet, Food boiled and seasoned of the day

本日の小鉢

菊華荘の卵焼き

本日の煮物

### Tempura

天麩羅

Assorted tempura

Two kinds of seafood tempura, Four kinds of vegetable tempura, Mixed-vegetable tempura

Grated Japanese white radish and ginger, Tempura dipping sauce

魚介二種 野菜四種 掻き揚げ

白山 天出汁

### *Soba*

蕎 麦

Handmade *soba* noodles

生蕎麦

### *Sushi*

食 事

*Sushi* assortment of five kinds

お任せ握り 寿司五貫

### Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 7,500

# Japanese “bento” lunch

## 季節のお弁当

※It is a reservation product until the day before.前日までの予約制にて承ります

<b>Appetizer</b> 旬菜	Asparagus <i>tofu</i> , Prosciutto wrapped asparagus, bamboo shoot, laver, radish, <i>dashi</i> (bonito stock) Wild vegetables dressed with cheese and <i>tofu</i> , Wild vegetables, whelk, pasta, goji berry Brown seaweed pickled in <i>dashi</i> (bonito stock), okra, yam アスパラガス豆腐 生ハムアスパラ巻き 五三竹 つばめ海苔 ラレシ 美味出汁 山菜白和え 摘山菜 粒貝 ぱすた 枸杞の実 太水雲土佐漬け たたきおくら 山の芋
<b>Sashimi</b> 造り	Seared bonito, horse mackerel, squid, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 鰹炙り 鰯たたき 青利烏賊 妻物一式 山葵 土佐醤油
<b>Grilled dish</b> 焼物	Swordfish grilled with sesame, Japanese rolled omelet, lily bulb with sweet potato paste Boiled broad bean, Japanese ginger 目楯木利久焼き 菊華荘の玉子焼き あやめ百合根 天豆艶煮 棒生姜酢取り
<b>Boiled food</b> 煮物	Conger eel with dried gourd shavings, taro, grilled <i>yuba</i> (soy-milk-skin), carrot, String beans, leaf bud 穴子千段巻き 里芋 焼目湯葉 彩人参 絹さや 木の芽
<b>Meat dish</b> 中皿	Japanese beef sirloin steak, grilled colorful vegetables 国産牛サーロイン和風ステーキ 季の温野菜彩々
<b>Deep Fries</b> 揚げ物	Deep-fried shrimp with Japanese shiso leaf and kadaif, Deep-fried wild vegetables, lemon Seaweed salt 海老変わり揚げ 山菜衣揚げ れもん 藻塩
<b>Rice</b> ご飯	Rice with dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles じゃこご飯 香の物
<b>Soup</b> 留碗	Clear soup (burdock root, carrot, radish, <i>Shiitake</i> mushroom) けんちん碗
<b>Dessert</b> 水菓子	Black tea jelly, Mango mousse, water melon, kiwi fruits 紅茶ゼリー掛け マンゴームース 西瓜 キウイ

¥ 10,000



# IRODORI

## 昼会席 彩

Appetizer 旬菜	Asparagus <i>tofu</i> , Prosciutto wrapped asparagus, bamboo shoot, laver, radish Wild vegetables dressed with cheese and <i>tofu</i> , wild vegetables, whelk, pasta, goji berry Brown seaweed pickled in <i>dashi</i> (bonito stock), okra, yam アスパラガス豆腐 生ハムアスパラ巻き 五三竹つばめ海苔 ラレン 山菜白和え 摘山菜 粒貝 ぱすた 枸杞の実 太水雲土佐漬け たたきおくら 山の芋
Soup お椀	Clear soup with arrowroot powder, mugwort dumpling, <i>Nobiru</i> (wild onion), fatsia sprouts 葛煮仕立て 蓬万頭 のびる たらの芽
<i>Sashimi</i> 造り	Seared bonito, vegetables assortment, Horse mackerel, sea bream, <i>wasabi</i> <i>Yuzu</i> pepper soy souse, soy souse 鰹炙り 打野菜彩々 鰹香味和え 尾長鯛そぎ身 妻物一式 山葵 柚子胡椒醤油 土佐醤油
Grilled dish 焼物	Swordfish grilled with sesame, cucumber, salmon and egg rolled in daikon radish, Vegetables assortment ,boiled broad bean, Japanese ginger 目楯木利久焼き 鯉の目絹田巻 あやめ百合根 天豆艶煮 棒生姜酢取り
Boiled food 煮物	Japanese sea bass grilled with salt, grilled colorful vegetables, Seaweed salt, ponzu soy sauce with citrus 鱸一汐 米茄子 十六豆 富士麩生姜 旨出汁餡
Meat dish 強肴	Japanese beef sirloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, Seaweed salt, ponzu soy sauce with citrus 国産牛サーロイン黒胡椒焼き 季の彩り温野菜藻塩 ちり酢
Rice ご 飯	Clay pot, dried young sardine, Japanese pickles, kelp 米どころ花巻産「ひとめぼれ」土鍋炊き じゃこ山椒煮 香の物 昆布佃煮
Soup 留椀	Clear soup, shavings of kelp, deep-fried <i>tofu</i> , wild chervil 清汁仕立 とろろ昆布 生揚げ 三つ葉
Dessert 水菓子	Black tea jelly, Mango mousse, water melon, kiwi fruits 紅茶ゼリー掛け マンゴームース 西瓜 キウイ
Dessert 甘味	<i>Miso</i> pudding 小田原「いいちみそ」くれーむぶりゅれ

¥ 14,000

# MIYABI

## 昼会席 雅

<b>Appetizer</b> 先付	Asparagus <i>tofu</i> , Prosciutto wrapped asparagus, bamboo shoot, laver, radish アスパラガス豆腐 生ハムアスパラ巻き 五三竹 つばめ海苔 ラレシ 美味出汁
<b>Appetizer</b> 前八寸	Chicken dumpling grilled with Japanese pepper, rolled cucumber, salmon, egg and radish, lily bulb with sweet potato paste, shrimp and egg, boiled broad bean Butterbur miso on tofu, lily bulb, scallop and seasonal vegetables dressed with wasabi, sea weed Wild vegetables dressed with cheese and tofu, wild vegetables, whelk, pasta, goji berry 美味鶏つくね山椒焼き 干瓢棒鮭 鯉の目絹田巻 あやめ百合根 海老玉子 天豆艶煮 露の薑味噌田楽 花卉百合根 帆立と春菜の山葵浸し 針海苔 山菜白和え 摘山菜 粒貝 ぱすた 枸杞の実
<b>Soup</b> お椀	Clear soup with arrowroot powder, mugwort dumpling, Nobiru(wild onion), fatsia sprouts 葛煮仕立て 蓬万頭 のびる たらの芽
<b>Sashimi</b> 造り	Seared bonito, vegetables assortment, horse mackerel, sea bream Vegetables assortment, wasabi, yuzu pepper soy souse, soy souse 鰹炙り 打野菜彩々 鰯香味和え 尾長鯛そぎ身 妻物一式 山葵 柚子胡椒醤油 土佐醤油
<b>Grilled dish</b> 焼物	Scallop grilled with sweet miso paste, Lotus root, small sardine, Japanese ginger Brown seaweed pickled in dashi(bonito stock), okra, yam 帆立菜種焼き 矢羽根蓮根 豊鰯 棒生姜酢取り 太水雲土佐漬 たたきおくら 山の芋
<b>Boiled dish</b> 煮物	Conger eel with dried gourd shavings, taro, grilled yuba (soy-milk-skin), carrot, 穴子千段巻き里芋 焼目湯葉 彩人参絹さや 木の芽
<b>Meat dish</b> 強肴	Soshu beef tenderloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, seaweed salt, yuzu 相州牛ヒレ黒胡椒焼き 季の彩り温野菜 藻塩 柚子胡椒
<b>Rice</b> ご飯	Clay pot rice with bracken and whitebait, deep-fried fish paste, Japanese pickles, kelp わらびとしらすの土鍋ご飯 小田和揚げ 香の物 昆布佃煮
<b>Soup</b> 留椀	Clear soup, shavings of kelp, deep-fried tofu, wild chervil 清汁仕立 とろろ昆布 生揚げ 三つ葉
<b>Dessert</b> 水菓子	Black tea jelly, mango mousse, water melon, kiwi fruits 紅茶ゼリー掛け マンゴームース 西瓜 キウイ
<b>Dessert</b> 甘味	Miso-flavored crème brûlée 小田原「いいちみそ」くれーむぶりゅれ

¥ 18,000

# Seasonal dish

## 季節の一品

### Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

皐月の八寸 ￥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

【Japanese sea bass boiled and grilled with salt】 , ginger, starchy sauce

【鱸一汐】 生姜 旨出し 餡 ￥1,500

Seasonal vegetables tempura

季節野菜の天婦羅 ￥3,800

*kichiji* rockfish grilled with salt koji and lemon

吉次塩れもん焼き ￥4,200

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 '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 green pea and bamboo shoot

土鍋ご飯〈二人前〉碓井豆と五三竹ご飯 ￥3,500

Clay pot rice with small shrimp and bamboo shoot

土鍋ご飯〈二人前〉桜海老と五三竹の炊き込みご飯 ￥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。