



KENNJO GOZEN

献上御膳

¥5,500-

KENJOGOZEN 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 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
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小鉢	Wild vegetables dressed with cheese and <i>tofu</i> , Wild vegetables, whelk, pasta Brown seaweed pickled in <i>dashi</i> (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 口取り	Chicken dumpling grilled with Japanese pepper, Japanese rolled omelet rolled cucumber, salmon, egg and radish 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 干瓢棒鮨 あやめ百合根
<i>Sashimi</i> お造り	Seared bonito, vegetables assortment, <i>Yuzu</i> pepper soy sauce 鰹炙り 打野菜彩々 柚子胡椒醤油
Boiled food 煮物	Japanese sea bass grilled with salt, eggplant, green bean, <i>Fu</i> (Japanese dried wheat gluten) Ginger, starchy sauce 鱸一汐 米茄子 十六豆 富士麩 生姜 旨出汁餡
Deep fries 揚物	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
Rice ご飯	Rice, Minced beef with <i>Hijiki</i> seaweed, Japanese pickles, kelp 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 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
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

¥ 5,500

KENJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

Appetizer 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
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小鉢	Wild vegetables dressed with cheese and <i>tofu</i> , wild vegetables, whelk, pasta Brown seaweed pickled in <i>dashi</i> (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 口取り	Chicken dumpling grilled with Japanese pepper, Japanese rolled omelet rolled cucumber, salmon, egg and radish 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 干瓢棒鮨 あやめ百合根
Sashimi お造り	Seared bonito, vegetables assortment, horse mackerel, laver, <i>Yuzu</i> pepper soy sauce, soy sauce 鯉炙り 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 煮物	Japanese sea bass grilled with salt, eggplant, green bean, <i>Fu</i> (Japanese dried wheat gluten) Ginger, starchy sauce 鱸一汐 米茄子 十六豆 富士麩 生姜 旨出汁餡
Deep fries 揚物	Deep-fried shrimp with Japanese <i>shiso</i> 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
Meal 食事	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 小田原揚げ 香の物 昆布佃煮
Soup 留椀	Clear soup (burdock root, carrot, radish, <i>Shiitake</i> mushroom) けんちん椀
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」くれーむぶりゆれ

¥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, <i>dashi</i> (<i>kombu</i> 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, <i>wakame</i> seaweed, vegetables assortment, <i>Yuzu</i> 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 <i>Fu</i> (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 <i>tofu</i> 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 揚物	Vegetables tempura, Seasonal vegetables, <i>matcha</i> salt 精進揚げ 季の野菜彩々 抹茶塩
Rice ご飯	Bracken rice, deep-fried <i>tofu</i> , Japanese pickles 【わらびご飯】 薄揚げ 香の物
Soup お椀	<i>Miso</i> 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

Appetizer 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
Sashimi 造り	Seared bonito, horse mackerel, squid, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 鰹炙り 鱈たたき 青利烏賊 妻物一式 山葵 土佐醤油
Grilled dish 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
Boiled food 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
Meat dish 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
Deep Fries 揚物	Deep-fried shrimp with Japanese <i>shiso</i> 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
Rice ご飯	Rice with dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles じゃこご飯 香の物
Soup 留椀	Clear soup (burdock root, carrot, radish, <i>Shiitake</i> mushroom) けんちん椀
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

¥ 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 たらちの芽
<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 鱈香味和え 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 目棍木利久焼き 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, eggplant, green bean, <i>Fu</i> (Japanese dried wheat gluten) Ginger, starchy sauce 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, <i>ponzu</i> 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

Appetizer 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
Appetizer 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 <i>tofu</i> , lily bulb, scallop and seasonal vegetables dressed with wasabi, sea weed Wild vegetables dressed with cheese and <i>tofu</i> , 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
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 Vegetables assortment, wasabi, yuzu pepper soy souse, soy souse 鰹炙り 打野菜彩々 鱈香味和え 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	Scallop grilled with sweet miso paste, Lotus root, small sardine, Japanese ginger Brown seaweed pickled in <i>dashi</i> (bonito stock), okra, yam 帆立菜種焼き 矢羽根蓮根 豊翹 棒生姜酢取り 太水雲土佐漬 たたきおくら 山の芋
Boiled dish 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
Meat dish 強肴	Beef tenderloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, seaweed salt, yuzu pepper 和牛ヒレ黒胡椒焼き 季の彩り温野菜 藻塩 柚子胡椒
Rice 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
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」くれーむぶりゆれ

¥ 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> 確井豆と五三竹ご飯 ¥ 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。