



KENNJO GOZEN

献上御膳

¥ 6,500-



KENNJO GOZEN MISAI

献上御膳 味彩

～みさい～

¥ 9,000-



MIYABI

昼会席 雅

～みやび～

¥ 18,000-

KENNJO GOZEN

献上御膳

Appetizer

先付

Monkfish liver *tofu*
Simmered whelk shell and Chinese cabbage, land caviar, grated chili flavor radish
Ciboulette, citrus soy sauce dressing
鮫肝豆腐 粒貝芝煮 白菜時雨煮 とんぶり 赤玉 シブレット 割ぼん酢

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Sashimi

お造り

Tuna, octopus, colorful vegetables salad, sesame dressing
鮪 北海煮蛸 彩り野菜 吹き寄せサラダ仕立て 胡麻どれっしんぐ

Grilled dish

焼物

Grilled *Fugaku*-chikin with *miso* paste
Grilled *Maitake*-mushroom, taro, chestnut *Fu* (Japanese wheat gluten), konjac
Ginko nuts, green beans, sweet *miso* paste
Japanese omelet sandwich, sweet-simmered sweet fish, baked apple
富嶽白鶏朴葉焼き
舞茸 里芋 栗麩 赤蒟蒻 銀杏 三度豆 練味噌
菊華荘の玉子焼さんど 鮎甘露煮 焼りんご

Boiled food

小茶碗

Buckwheat dumping
Nameko mushroom, Japanese spinach, minced beef thick sauce, green onion
Yuzu citrus pepper
そばがき 滑子茸 赤根草 そぼろ餡 洗い葱 柚子胡椒

Deep fries

揚げ物

Deep-fried conger eel rolled with ginger
Deep-fried lotus root in egg yolk batter, bell pepper, salt
穴子生姜巻 蓮根黄味衣揚げ 青唐
勝浦塩「満月の刻」

Meal

食事

Rice, Japanese pickles
岩手県花巻産「ひとめぼれ」 香の物

Soup

留碗

Egg drop soup, *Mitsuba* (Japanese wild parsley)
かき玉汁 三ツ葉

Dessert

水菓子

Pear, pomegranate jelly, fresh herbs
洋梨 ざくろじゅれ 香草

¥ 6,500

KENNJO GOZEN MISAI

献上御膳 味彩〜みさい〜

Appetizer

Monkfish liver *tofu*

先付

Simmered whelk shell and Chinese cabbage, land caviar, grated chili flavor radish

Ciboulette, citrus soy sauce dressing

鮫肝豆腐 粒貝芝煮 白菜時雨煮 とんぶり 赤玉 シブレット 割ぽん酢

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Sashimi

Tuna, sea bream, colorful vegetables salad, sesame dressing

お造り

鮪 鯛 彩り野菜 吹き寄せサラダ仕立て 胡麻どれっしんぐ

Kelp-cured barracuda, *Mizuna* greens, edible chrysanthemum, *wasabi*, *sake* sauce

かます昆布締め 水菜 菊花 山葵 煎り酒

Grilled dish

Grilled *Fugaku*-chikin with *miso* paste

焼物

Grilled *maitake*-mushroom, taro, chestnut *Fu* (Japanese wheat gluten), konjac

Ginko nuts, green beans, sweet *miso* paste

Japanese omelet sandwich, sweet-simmered sweet fish, baked apple

富嶽白鶏朴葉焼き

舞茸 里芋 栗麩 赤蒟蒻 銀杏 三度豆 練味噌

菊華荘の玉子焼さんど 鮎甘露煮 焼りんご

Boiled food

Buckwheat dumping, *Nameko* mushroom, Japanese spinach, minced beef thick sauce

小茶碗

Green onion, *Yuzu* citrus pepper

そばがき 滑子茸 赤根草 そぼろ餡 洗い葱 柚子胡椒

Deep fries

Deep-fried conger eel rolled with ginger

揚げ物

Deep-fried lotus root in egg yolk batter, bell pepper, salt

穴子生姜巻 蓮根黄味衣揚げ 青唐

勝浦塩「満月の刻」

Meal

Craypot *Ishikari*-style rice (salmon rice), Japanese pickles

食事

土鍋炊き石狩ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」香の物

Soup

Egg drop soup, *Mitsuba* (Japanese wild parsley)

留碗

かき玉汁 三ツ葉

Dessert

Pear, pomegranate jelly, fresh herbs

水菓子・甘味

洋梨 ざくろじゅれ 香草

Roasted sweet potato cr me br lee, custard sauce, shaved *miso*, *Macha* crackers

焼き芋ぶりゅれ あんぐれーず みそぶし 抹茶あられ

¥9,000

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

Sesame *tofu*, paprika, land caviar, *wasabi*, *dashi* (kelp stock)

胡麻豆腐 パプリカ とんぶり 山葵 美味出し

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish

小鉢

Japanese parsley and *Daikoku-shimeji* mushrooms in sesame-soy broth

芹と大黒占地胡麻浸し

Sashimi

生替わり

Yuba (soy-milk skin), konjac salad, colorful vegetables, onion soy sauce

箱根山の湯葉 刺身蒟蒻 吹き寄せさらだ 玉葱醤油

Grilled dish

焼物

Grilled seasonal vegetables and *Fu* (Japanese dry wheat gluten) with soy sauce

粟麩と彩り野菜鉄焼き 焼きりんご

Boiled food

煮物

Buckwheat dumping, *Nameko* mushroom, Japanese spinach

Green onion, *Yuzu* citrus pepper

そばがき 滑子茸 赤根草 洗い葱 柚子胡椒

Deep fries

揚げ物

Vegetables *tempura*, salt

季の精進揚げ 勝浦塩「満月の刻」

Meal

食事

Mixed vegetables rice, Japanese pickles

五目野菜炊き込みご飯 香の物

Soup

お椀

Miso soup, Japanese pepper

赤出し汁 香里山椒

Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季の果実

¥7,500

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer	Monkfish liver <i>tofu</i>
先付	Simmered whelk shell and Chinese cabbage, land caviar, grated chili flavor radish Ciboulette, citrus soy sauce dressing 鮫肝豆腐 粒貝芝煮 白菜時雨煮 とんぶり 赤玉 シブレット 割ぽん酢
Soup	Grated white radish soup
お椀	Deep-fried black throat seaperch, <i>Maitake</i> mushroom, baby bok choy, <i>yuzu</i> citrus peel 羹仕立て 黒むつ黄味煮 大黒占地 姫青梗菜 あられ柚子
<i>Sashimi</i>	Tuna, sea bream, colorful vegetables salad, sesame dressing
お造り	Kelp-cured barracuda, <i>Mizuna</i> greens, edible chrysanthemum, <i>wasabi</i> , <i>sake</i> sauce 鮪 鯛 彩り野菜 吹き寄せサラダ仕立て 胡麻どれっしんぐ かます昆布締め 水菜 菊花 山葵 煎り酒
Grilled dish	Grilled golden threadfin bream with citrus flavor
焼物	Sweet-simmered sweet fish, baked apple, konjac, lotus root crackers, ginkgo nuts 糸縊り鯛柚庵焼き 鮎甘露煮 焼きりんご 赤蒟蒻 蓮根煎餅 銀杏松葉
Boiled food	Buckwheat dumping, steamed <i>Fugaku</i> -chikin, <i>Nomeko</i> -mushroom
煮物	Japanese spinach, minced beef thick sauce, onion, <i>Yuzu</i> citrus pepper, <i>dashi</i> (bonito broth) 揚そばがき 富嶽白鶏蒸し焼 滑子茸 赤根草 洗い葱 柚子胡椒 旨出し餡
Meat dish	Japanese <i>wagyu</i> beef sirloin steak with black pepper, grilled colorful vegetable Salt, <i>wasabi</i>
強肴	和牛サーロイン黒胡椒焼 季の温野菜 勝浦塩「満月の刻」 山葵
Meal	Craypot <i>Ishikari</i> -style rice (salmon rice), Japanese pickles
食事	土鍋炊き石狩ご飯 米どころ花巻産「新米ひとめぼれ」香の物
Soup	Egg drop soup, <i>Mitsuba</i> (Japanese wild parsley)
留椀	かき玉汁 三つ葉
Dessert	Pear, pomegranate jelly, fresh herbs
水菓子・甘味	洋梨 ざくろじゅれ 香草 Roasted sweet potato crème brulee, custard sauce, shaved <i>miso</i> , <i>Macha</i> crackers 焼き芋ぶりゅれ あんぐれーず みそぶし 抹茶あられ

¥ 18,000

Wagyu steak rice bowl set

和牛ステーキ丼御膳

This is *Wagyu* prepared as a steak rice bowl.

It's served as *gozen* style (contains small appetizer, simmered dish, soup and fruits).

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

¥ 15,000

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

¥ 13,000

Seasonal dish (à la carte)

季節の一品

Appetizer

季節の前菜

Assorted seasonal platters

本日の八寸

¥ 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

【Grilled *Fugaku*-chikin with *miso* paste】

Grilled *Maitake*-mushroom, taro, chestnut *Fu* (Japanese wheat gluten), konjac, ginkgo nuts, green beans, sweet *miso* paste

【富嶽白鶏朴葉焼き】 舞茸 里芋 栗麩 赤蒟蒻 銀杏 三度豆 練味噌

¥ 1,500

【Steamed egg custard with threadfin fish and *yuba* (soy-milk skin)】

Dashi (bonito broth) sauce, *wasabi*

【糸縊り東寺蒸し】 鰻甲飴 山葵

¥ 1,800

【Steamed egg custard with cod roe】

Ginkgo nuts, wood ear mushroom, lily bulb, *dashi* (bonito broth) sauce flavored *yuzu* pepper

【雲子羽二重蒸し】 銀杏 木耳 百合根 柚子胡椒飴

¥ 2,000

Seasonal vegetables *tempura*

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

Grilled spiny lobster

伊勢海老鬼殻焼き

¥ 5,200

【Grilled abalone with cream sauce】 Potato, baby onion, zucchini

【鮑嶺岡焼き】 馬鈴薯 姫玉葱 ズッキーニ

¥ 6,000

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

【Meal set】 rice, *miso* soup, Japanese pickles

【御食事セット】 ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 赤出汁 香の物 ￥ 1,500

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 root vegetables<for 2 people>

土鍋ご飯〈二人前〉根菜の炊き込みご飯 ￥ 3,500

Cray pot *Ishikari*-style rice (salmon rice) <for 2 people>

土鍋ご飯〈二人前〉石狩ご飯 ￥ 5,000

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。