



KENNJO GOZEN

献上御膳

¥6,500-

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

～みさい～

¥9,000-



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 (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

¥ 15,000

KENNJO GOZEN

献上御膳

Appetizer	Simmered wild vegetable and fish
先付	Jellyfish, steamed <i>Fugaku</i> chicken with green onion, fried burdock root 摘山菜浸し 海月 富嶽白鶏香味蒸し 揚牛蒡
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish	Broad bean <i>tofu</i> , bamboo shoot, sliced radish, <i>Dashi</i> (bonito stock)
小鉢	天豆豆富 五三竹 針ラレシ 美味出汁
<i>Sashimi</i>	Yellowtail amberjack with vegetables
お差し身	Grated white radish flavored with plum, colorful vegetables, onion soy sauce わらさそぎ身 梅をろし 彩り野菜 玉葱醤油
Grilled dish	Cutlass fish grilled with avocado sauce
焼物	Japanese rolled omelet <i>Sushi</i> , lily bulb rolled salmon Rosted lotus root, sweet celery pickles 太刀魚新緑焼き 菊華荘の玉子焼き 鮭 温薫手まり 焼蓮根 セロリあちゃら
Boiled food	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), boiled potato, white cloud ear mushroom
小茶碗	Asparagus, sliced carrot, ginger, <i>Dashi</i> (bonito stock) with minced beef 箱根山の汲み湯葉 インカのめざめ 白木耳 アスパラガス 糸人参 香里生姜 そぼろ餡
Deep fries	Deep fried Japanese seabass, wild vegetable <i>Tempura</i>
揚物	Rice crackers, lemon, <i>Matcha</i> salt 福子変わり揚げ 摘山菜衣揚げ 網煎餅 檸檬 抹茶塩
Rice	Rice, dried young sardine seasoned with ginger, Japanese pickles
ご飯	花巻産「ひとめぼれ」 じゃこ新生姜煮 香の物
Soup	<i>Miso</i> soup 【From Odawara in Kanagawa】, sea lettuce, <i>tofu</i>
お椀	小田原いいちみそ「箱根路」 あをさ 笹豆腐
Dessert	White sesame pudding, shaved <i>Miso</i> , red bean, <i>Matcha</i> flake
甘味	白胡麻ぶりゆれ みそぶし 小豆 抹茶あられ Milk pudding, strawberry jam 嶺岡寄せ 果実のソース

¥ 6,500

KENNJYO GOZEN MISAI

献上御膳 味彩〜みさい〜

Appetize 先付	Simmered wild vegetable and fish Jellyfish, steamed <i>Fugaku</i> chicken with green onion, fried burdock root 摘山菜浸し 海月 富嶽白鶏香味蒸し 揚牛蒡
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小鉢	Broad bean <i>tofu</i> , bamboo shoot, sliced radish, <i>Dashi</i> (bonito stock) 天豆豆富 五三竹 針ラレシ 美味出汁
<i>Sashimi</i> お差し身	Yellowtail amberjack with vegetables, onion soy sauce わらさそぎ身 梅をろし 彩り野菜 玉葱醤油 Grunt, squid, vegetable assortment, ginger, soy sauce 伊佐木焼霜造り 青利烏賊鳴門 妻物彩々 生姜 土佐醤油
Grilled dish 焼物	Cutlass fish grilled with avocado sauce Japanese rolled omelet Sushi, lily bulb rolled salmon Rosted lotus root, sweet celery pickles 太刀魚新緑焼き 菊華荘の玉子焼き 鮭 温薫手まり 焼蓮根 セロリあちゃら
Boiled food 小茶碗	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), boiled potato, white cloud ear mushroom Asparagus, sliced carrot, ginger, <i>Dashi</i> (bonito stock) with minced beef, ginger 箱根山の汲み湯葉 インカのみざめ 白木茸 アスパラガス 糸人参 香里生姜 そぼろ餡
Deep fries 揚物	Deep fried Japanese seabass, wild vegetable <i>Tempura</i> Rice crackers, lemon, <i>Matcha</i> salt 福子変わり揚げ 摘山菜衣揚げ 網煎餅 檸檬 抹茶塩
Meal 食事	Clay pot rice with clam and ginger, Japanese pickles 浅利と新生姜ご飯土鍋炊き 香の物 Clear soup with sea lettuce, rice cake, water shield, leaf bud あをさ真丈 夏越し餅 順菜 木の芽
Dessert 水菓子・甘味	Watermelon, mango, black tea jelly, chervil 西瓜 マンゴー 紅茶ジュレ セルフイーユ White sesame pudding, shaved <i>Miso</i> , red bean, <i>Matcha</i> flake 白胡麻ぶりゆれ みそぶし 小豆 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

Broad bean *tofu*, bamboo shoot, sliced radish, *Wasabi*

天豆豆富 五三竹 針ラレシ 山葵

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish

小鉢

Simmered wild vegetable, fried burdock root

摘山菜麻浸し 揚げ牛蒡

Sashimi

生替わり

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

Grated white radish flavored with plum, onion soy sauce

汲み湯葉と刺身蒟蒻 彩り野菜 梅おろし 玉葱醤油

Grilled dish

焼物

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 and boiled potato, asparagus, carrot, *Dashi* (vegetable stock), ginger

インカのみぎめ揚げ出し アスパラガス 糸人参 旨出汁餡 香里生姜

Deep fries

揚物

Vegetables *tempura*, lemon, *Matcha* salt

季の精進揚げ れもん 抹茶塩

Rice

ご飯

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

新生姜ご飯 薄揚げ 香の物

Soup

お椀

Miso soup 【From Odawara in Kanagawa】 , sea lettuce, *tofu*

小田原いいちみそ「箱根路」 あをさ 笹豆富

Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季の果実

¥7,500

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer	Simmered wild vegetable and fish
先付	Jellyfish, steamed <i>Fugaku</i> chicken with green onion, fried burdock root 摘山菜浸し 海月 富嶽白鶏香味蒸し 揚牛蒡
Soup	Clear soup with greenling, water shield, <i>Udo</i> (wild vegetable), leaf bud
お椀	相並葛打ち 順菜 針独活 木の芽
Sashimi	Yellowtail amberjack with vegetables, grunt, squid
造り	Vegetable assortment, grated white radish flavored with plum, <i>Wasabi</i> , soy sauce わらさ長手作り 伊佐木焼霜造り 青利烏賊 妻物一式 梅をろし 山葵 土佐醤油
Grilled dish	Cutlass fish grilled with avocado sauce, Japanese rolled omelet Sushi
焼八寸	太刀魚新緑焼き 菊華荘の玉子焼鮓
	Lily bulb rolled salmon, roasted lotus root, sweet celery pickles, grilled shrimp 温薫手まり 焼蓮根 セロリあちゃら 河海老
	Broad bean <i>tofu</i> , bamboo shoot, sliced radish, <i>Dashi</i> (bonito stock) 天豆豆富 五三竹 ラレシ 美味出汁
Boiled food	Boiled Japanese seabass with <i>Yuba</i> (soy-milk skin), boiled potato
小茶碗	White cloud ear mushroom, sliced carrot, asparagus, ginger, <i>Dashi</i> (bonito stock) 福子湯葉蒸し インカのめざめ 白木耳 糸人参 アスパラガス 香里生姜 旨味出汁餡
Meat dish	Japanese beef sirloin steak, grilled colorful vegetables, rice crackers
強肴	和牛サーロイン和風ステーキ 季の温野菜 網煎餅
Rice	Clay pot rice with ginger, Japanese pickles
ご飯	新生姜ご飯 土鍋炊き 香の物
Soup	<i>Miso</i> soup 【From Odawara in Kanagawa】, sea lettuce, <i>tofu</i>
留椀	小田原いいち味噌「箱根路」 あをさ 笹豆富
Dessert	Watermelon, mango, black tea jelly, chervil
水菓子・甘味	西瓜 マンゴー 紅茶ジュレ セルフィーユ White sesame pudding, shaved <i>Miso</i> , red bean, <i>Matcha</i> flake 白胡麻ぶりゆれ 小豆 みそぶし 抹茶あられ

¥ 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

¥ 13,000

Seasonal dish (à la carte)

季節の一品

Appetizer

季節の前菜

Assorted seasonal platters

水無月の八寸

¥ 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

【Steamed egg and soy milk custard】 chicken, broad bean, *Dashi* (bonito stock), grated ginger

【南禅寺蒸し】 美味鶏 一寸豆 共地 艾生姜

¥ 800

【Grilled Japanese sea bass】 grated white radish and smartweed

【鱸油焼き】 蓼おろし

¥ 1,800

【Deep-fried young sweet fish】 bell pepper, *Maccha* flavored salt

【稚鮎天婦羅】 茄子挟み揚げ 青唐 抹茶塩

¥ 2,200

【Young sweet fish grilled with leaf bud】 bayberry comport, pickled Japanese ginger

【若鮎木の芽焼き】 山桃蜜煮 はじかみ

¥ 2,500

Grilled abalone with butter and soy sauce

鮑嶺岡焼き

¥ 3,800

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

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 sweet potato, lotus root and broad bean <for 2 people>

土鍋ご飯 <二人前> 新丸十と新蓮根ご飯 一寸豆 ￥4,500

Clay pot rice with hard clam and ginger <for 2 people>

土鍋ご飯 <二人前> 蛤と茗荷ご飯 ￥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。