



HANA-KAISEKI
華会席

¥19,000-



TSUKI-KAISEKI
月会席

¥ 25,000-



ANNIVERSARY KAISEKI
146 周年会席

¥32,000-



VEGETARIAN-KAISEKI
野菜会席

¥19,000-

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 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 vegetable

焼野菜

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 13,000

HANA-KAISEKI

華会席

Appetizer 先付	Sesame tofu with beans, water shield, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> 水無月豆腐 新順菜 美味出汁 山葵
Soup お椀	Ground asparagus soup, burdock root fried with rice cracker, black pepper あすばら揃り流し 牛蒡おかき揚げ 黒胡椒
<i>Sashimi</i> お造り	Grunt, bonito, squid, vegetables assortment 伊佐木 鰹 青利烏賊 あしらえ一式
Grilled dish 焼八寸	Grilled Japanese sea bass seasoned with ginger and sake Sweet potato cooked in sugar syrup, yolk pickled in miso, black sesame Fried and boiled freshwater shrimp, 福子しょうが酒焼き 新丸十蜜煮 琥珀玉子 黒胡麻 川海老艶煮 Young corn grilled with sea urchin sauce, konjac, Japanese ginger 若玉蜀黍雲丹焼き 雷蒟蒻 はじかみ
Boiled food 煮物	Deep-fried and boiled greenling, bell pepper, cucumber, green beans, leaf bud 相並阿蘭陀煮 針パプリカ 加賀太胡瓜 モッロコ隠元 木の芽
Deep Fries 揚げ物	Deep-fried swordfish with tandoori chicken powder Deep-fried young sweetfish with Japanese <i>shiso</i> leaf, small sweet pepper, lemon salt 目棍木香味揚げ 稚鮎紫蘇パン粉揚げ 青唐 れもん塩
Rice ご飯	Rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce, Japanese pickles 岩手県花巻産ひとめぼれ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, white bean paste and agar 季節もの 紫陽花

¥ 19,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 先付	Sesame <i>tofu</i> with beans, sea urchin, water shield, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> 水無月豆腐 生雲丹 新順菜 美味出汁 山葵
Appetizer 二菜	Brown seaweed, grilled eggplant, vinegar with ginger, ginger Boiled white taro stem dressed with sesame, goji berry 太水雲 焼き茄子 生姜酢 艾生姜 白芋茎利久和え 枸杞の実
Soup お椀	Ground asparagus soup Abalone fried with crushed fried rice cake, black pepper あすばら擂り流し 鮑あられ揚げ 黒胡椒
<i>Sashimi</i> お造り	Grunt, bonito, striped jack, vegetable assortment 伊佐木 鰹 縞鰯 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	Greenling grilled with miso paste Smoked pickled radish dressed with <i>wasabi</i> , Japanese ginger 相並味噌だれ焼き いぶりがっこ天城和え はじかみ
Small pot 小鍋	【 <i>Sukiyaki</i> 】 Beef, crown daisy, <i>shiitake</i> mushroom, green onion, <i>enoki</i> mushroom Noodles made from konjac starch, grilled <i>tofu</i> , Chinese cabbage, egg 【すきやき】 箱根西麓牛 春菊 椎茸 長葱 えのき 白滝 焼豆腐 白菜 姫様のたまご
Rice ご飯	Clay pot rice, grated yam, Japanese pickles 土鍋にて 岩手県花巻産ひとめぼれ 山の芋 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, white bean paste and agar 季節もの 紫陽花

¥ 25,000

ANNIVERSARY KAISEKI

146 周年会席

Appetizer 前菜	Grilled conger eel with crushed cucumber and sauce of sake and soy and vinegar Oriental pickling melon, lotus root, bamboo shoot pickled in sweet <i>miso</i> Sweet potato cooked in sugar syrup, yolk pickled in miso, black sesame Fried and boiled freshwater shrimp, young corn grilled with kmeaded sea urchin, konjack 焼穴子緑酢掛け白瓜 新蓮根 根まがり竹西京漬け 新丸十蜜煮 琥珀玉子 黒胡麻川海老艶煮 若玉蜀黍雲丹焼き 雷蒟蒻
Soup お椀	Ground asparagus soup, spiny lobster fried with rice cracker, black pepper あすばら揃り流し 伊勢海老あられ揚げ 黒胡椒
Sashimi お造り	Red bream, bonito, striped jack, vegetables assortment 金目鯛 鰹 縞鰯 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	Grilled and roasted scallop, leaf bud, Smoked pickled radish dressed with <i>wasabi</i> , Japanese ginger 帆立貝柱炙り焼き たたき木の芽 いぶりがっこ天城和え はじかみ
Small dish 進肴	Shredded crabmeat salad, avocado, tomato jelly 渡り蟹サラダ仕立て あぼかど とまとじゅれ
Small pot 小鍋	【Sukiyaki】 Beef, crown daisy, <i>shiitake</i> mushroom, green onion, <i>enoki</i> mushroom Noodles made from konjac starch, grilled <i>tofu</i> , Chinese cabbage, egg 【すきやき】 箱根西麓牛 春菊 椎茸 長葱 えのき 白滝 焼豆腐 白菜 姫様のたまご
Rice ご飯	Clay pot rice, grated yam, Japanese pickles 土鍋にて 岩手県花巻産ひとめぼれ 山の芋 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, white bean paste and agar 季節もの 紫陽花

¥ 32,000

VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

※It is a reservation product until 5pm on that day. 当日 17 時までのご予約にて承ります

Appetizer 先付	Brown seaweed and Chinese yam tofu, okra, <i>dashi</i> (<i>kombu</i> seaweed stock), <i>wasabi</i> 新水雲養老寄せ 叩きおくら 美味出し 山葵
Appetizer 二菜	Chinese yam and bracken, soy sauce, wild vegetables dressed with cheese and <i>tofu</i> Wild vegetables, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), pasta, goji berry 長芋蕨とろろ掛け 加減醤油 山菜白和え 摘み山菜 富士麩 ぱすた 枸杞の実
Soup お椀	Clear soup with arrowroot powder mugwort dumpling, bamboo shoot <i>Nobiru</i> (wild onion), fatsia sprouts, plantain lily, leaf bud 葛煮仕立て 蓬饅頭 五三竹 野蒜 たらの芽 うるい 木の芽
<i>Sashimi</i> お造り替り	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), konjac, vegetable assortment, mixed avocado and tomato, onion dressing 箱根湯葉 刺身蒟蒻 あしらえ一式 アボカドとミニトマト合混ぜ 玉葱ドレッシング
Grilled dish 焼物	Eggplant grilled with ginger, grilled lotus root, burdock root, carrot, Japanese ginger 米茄子生姜焼き 蓮根鰯焼き 牛蒡 人参 はじかみ
Deep Fries 揚げ物	Deep-fried broad bean, deep-fried <i>Udo</i> (wild vegetable) with small rice cracker Deep-fried brussels sprouts, <i>matcha</i> salt 空豆真砂子揚げ 山独活おかき揚げ 芽甘藍黄味揚げ 抹茶塩
Small pot 小鍋	<i>Sukiyaki</i> fresh onion, <i>shidoke</i> (wild vegetable) Ostrich fern, asparagus, young corn, yam すきやき 新玉葱 しどけ こごみ あすばら 若玉蜀黍 山の芋
Rice ご飯	Clay pot rice, Japanese pickles 土鍋にて 岩手県産花巻ひとめぼれ 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, rice cake wrapped in oak leaf 季節もの 柏餅

¥ 19,000

Seasonal dish

季節の一品

Appetizer 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

Main dish 主菜

Boiled white melon starchy sauce

冬瓜スープ煮 ￥1,200

Salt-grilled Japanese seabass

福子塩焼き ￥1,800

Deep-fried and boiled greenling

相並阿蘭陀煮 ￥2,500

Seasonal vegetables tempura

季節野菜の天婦羅 ￥3,800

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 ginger

土鍋ご飯〈二人前〉新生姜ご飯 ￥2,800

Clay pot rice with small shrimp and bamboo shoot

土鍋ご飯〈二人前〉麦とろいくらご飯 ￥4,000

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。