

華会席

翡翠豆腐 美味出汁 艾生姜 独活蕨とろろ掛け いくら醤油漬け 陸鹿尾菜白和え 落当座煮	先 附 Appetizer 二 菜 Appetizer	Green pea tofu <i>Dashi</i> (bonito stock), ginger <i>Udo</i> (wild vegetable) and bracken, grated yam Salmon roe pickled in soy sauce Saltwort with <i>tofu</i> dressing Butterbur simmered with soy sauce
白味噌仕立て 鯉阿蘭陀 蓬豆腐 針牛蒡 花山椒 溶き芥子	お 椀 Soup	White <i>miso</i> soup Fried domestic carp, mugwort tofu Burdock root, Japanese pepper flower, mustard
初鯉焼霜 鱸 青利烏賊 あしらい一式	お造り Sashimi	Bonito, Japanese sea bass, squid Assortment
目鯛焼脰 焼葱 パブリカ二色	焼物 Grilled dish	Japanese butterfish grilled and pickled in sweet vinegar Grilled leek, bell pepper
春甘藍鳴門巻き 破竹 長芋白煮 姫おくら	煮 物 Food boiled and seasoned	Spring cabbage and minced beef roll Bamboo shoot, Chinese yam, <i>okra</i>
稚鮎薄衣揚げ 揚げ雲吞 青味 抹茶塩	揚 物 Tempura	Deep-fried young sweetfish Deep-fried wonton Sweet green pepper, <i>matcha</i> salt
福島県産天のつぶ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り	食 事 Rice	Rice Dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce Japanese pickles
赤出汁 粉山椒	留 椀 Soup	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder
季節もの 柏餅	水菓子・甘味 Dessert	Seasonal fruits Rice cake wrapped in oak leaf

¥19,000

HANAKAISEKI

月会席

翡翠豆腐 美味出汁 艾生姜	先 附 Appetizer	Green pea <i>tofu</i> <i>Dashi</i> (bonito stock), ginger
螢烏賊酢味噌和え アボカド 行者大蒜 山菜魚醤浸し うるい こごみ たらの芽	二 菜 Appetizer	Firefly squid with vinegared bean paste Avocado, alpine leek Wild vegetable with fish sauce Plantain lily, ostrich fern, bud of Japanese angelica
白味噌仕立て 鯉阿蘭陀 蓬麩 針牛蒡 花山椒 溶き芥子	お 椀 Soup	White miso soup Fried domestic carp, mugwort tofu Burdock root, Japanese pepper flower, mustard
初鰹焼霜 鮪 鱈大葉和え あしらひ一式	お造り Sashimi	Bonito, tuna, horse mackerel with Japanese basil Assortment
稚鮎木の芽焼き 天豆当座煮 はじかみ	焼 物 Grilled dish	Young sweetfish grilled with leaf bud Broad bean simmered with soy sauce, Japanese ginger
的穴子 破竹 長芋白煮 茄子 姫おくら	煮 物 Food boiled and seasoned	Conger eel, bamboo shoot, Chinese yam Egg plant, <i>okura</i>
相州牛サーロイン 彩り野菜 藻塩 山葵	強 肴 Meat dish	<i>Soshu</i> beef sirloin Colorful vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i>
土鍋にて 福島県産天のつぶ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り	食 事 Rice	Clay pot rice Dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce Japanese pickles
赤出汁 粉山椒	留 椀 Soup	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder
季節もの 柏餅	水菓子・甘味 Dessert	Seasonal fruits Rice cake wrapped in oak leaf

TSUKIKAISEKI

¥23,000

菊会席

稚鮎あん掛け 白髪葱	先 附 Appetizer	Young sweetfish with thick soy-based sauce Leek
うるい 生雲丹	二 菜 Appetizer	Plantain lily, sea urchin
粽	お凌ぎ Small dish	Rice cake wrapped in bamboo leaves
白味噌仕立て 鯉阿蘭陀 蓬麩 針牛蒡 花山椒 溶き芥子	お 椀 Soup	White miso soup Fried domestic carp, mugwort tofu Burdock root, Japanese pepper flower, mustard
(焼霜三種) 羽太 鰹 青利烏賊 あしらい一式	お造り Sashimi	Grouper, bonito, squid Assortment
伊勢海老酒盗焼き 天豆当座煮 はじかみ	焼 物 Grilled dish	Grilled spiny lobster with salted and fermented bonito guts Broad bean simmered with soy sauce, Japanese ginger
穴子 茄子 姫おくら	煮 物 Food boiled and seasoned	Conger eel, egg plant <i>Okura</i>
相州牛ヒレ 彩り野菜 藻塩 本山葵	強 肴 Meat dish	<i>Soshu</i> beef tenderloin Colorful vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i>
土鍋にて 茗荷ご飯 揚げじゃこ 香の物三種盛り	食 事 Rice	Clay pot rice Japanese ginger rice, dried young sardine Japanese pickles
赤出汁 粉山椒	留 椀 Soup	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder
季節もの 柏餅	水菓子・甘味 Dessert	Seasonal fruits Rice cake wrapped in oak leaf

¥27,000

KIKUKAISEKI

野菜会席

3日前までのご予約制

翡翠豆腐
美味出汁 艾生姜

独活蕨とろろ掛け
陸鹿尾菜白和え
落当座煮

白味噌仕立て
絹ごし阿蘭陀 蓬麩
針牛蒡 花山椒 溶き芥子

箱根湯葉 アボカド 刺身茼蒿
あしらえ一式

田楽
新馬鈴薯 木の芽味噌
茄子 玉味噌 はじかみ

破竹 長芋白煮
姫玉蜀黍 フルーツ蕃茄
姫おくら 木の芽

山菜の天婦羅
たらの芽 ごとみ 行者大蒜
金漆 野蒜 藻塩

土鍋にて茗荷ご飯
薄揚げ 三つ葉
香の物三種盛り

赤出汁 粉山椒

季節もの
柏餅

先 附
Appetizer

二 菜
Appetizer

お 椀
Soup

造り替り

焼 物
Middle appetizer

煮 物
Food boiled and
seasoned

揚 物
Deep fried dish

食 事
Rice

留 椀
Miso soup

水菓子・甘味
Dessert

VEGETARIAN KAISEKI

※It is a reservation product until three days before

Green pea tofu
Dashi(bonito stock), ginger

Udo (wild vegetable) and bracken
Saltwort with *tofu* dressing
Butterbur simmered with soy sauce

White *miso* soup
Fried tofu, mugwort
Burdock root, Japanese pepper flower, mustard

Yuba (Soy-milk skin), avocado, konjak
Assortment

Grilled potato dressed with leaf bud *miso* paste
Grilled eggplant dressed with sweet miso paste, Japanese ginger

Bamboo shoot, Chinese yam
Young corn, tomato
Okura, leaf bud

Wild vegetable tempura
Fatsia sprouts, ostrich fern, alpine leek
Chengiopanax, rocamble, salt

Clay pot rice, Japanese ginger
Deep-fried *tofu*, wild chervil
Japanese pickles

Miso soup, Japanese pepper powder

Seasonal fruits
Rice cake wrapped in oak leaf

¥19,000

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 steam and seasoned of the day

本日の蒸し物

Wagyu Steak rice bowl

和牛ステーキ丼

Wagyu "Soshu" beef 80 g, Rice
Leek, Japanese *shiso* leaf, Garlic sauce, garlic chips, *Wasabi*, Japanese pickles
相州和牛 80 g 福島県産天のつぶ
白髪葱 刻み大葉 大蒜醤油 大蒜チップ 本山葵 香の物

Miso Soup

赤出汁

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 13,000