

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 "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

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 附	Sesame tofu with beans Water shield, <i>dashi</i> (bonito stock), wasabi 水無月豆富 蓴菜 美味出汁 山葵
Appetizer 二 菜	Fried whelk dressed with mustard vinegar miso, leek Taro steam pickled with salted and fermented bonito guts, laver 揚げ粒貝芥子酢味噌和え 分葱 白芋茎酒盗漬け 針海苔
Soup お 椀	Fine wheat noodles, Japanese seabass, oriental pickling melon, <i>Yuzu</i> 黄金温麺 鱸一汐 白瓜 振り柚子
Sashimi お造り	Striped jack, bonito, squid, Vegetable assortment 縞鯧 鰹 青利烏賊 あしらい一式
Grilled dish 焼 物	Grilled sweetfish, Smartweed vinegar, Japanese ginger, Green pepper 若鮎塩焼き 蓼酢 はじかみ 青唐焼浸し
Boiled food 煮 物	Green beans wrapped in deep-fried <i>tofu</i> , Cucumber simmered with <i>dashi</i> (bonito stock) Eggplant, burdock root simmered with soy sauce, Sweet green pepper, leaf bud 三度豆信田巻き 加賀太胡瓜含ませ 翡翠茄子 新牛蒡旨煮 青味 木の芽
Tempura 揚 物	Deep-fried octopus with leaf bud, Potato spring roll, Sweet green pepper, seaweed salt 蛸木の芽揚げ 馬鈴薯春巻き 青味 藻塩
Rice ご 飯	Rice, japanese pickles, stir-fried and simmered young sardine with pepper 福島県産天のつぶ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り
Soup 留 椀	Miso soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, Mochi mixed with mugwort 季節の果物 草餅

¥ 19,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 先附	Sesame tofu with beans, sea urchin, Water shield, <i>dashi</i> (bonito stock), wasabi 水無月豆富 蓴菜 生雲丹 美味出汁 山葵
Appetizer 二 菜	Whelk, taro steam, Bonito vinegar, laver, Octopus and <i>udo</i> (wild vegetable) with tofu skin and plum 粒貝 白芋茎 土佐酢 針海苔 蛸と独活の湯葉梅和え
Soup お 椀	Fine wheat noodles, Prawn, oriental pickling melon, <i>Yuzu</i> 黄金温麺 車海老一汐 白瓜 振り柚子
Sashimi お造り	Flathead, bonito, striped jack, Vegetable assortment 鯛洗い 鰹 縞鯨 あしらい一式
Grilled dish 焼 物	Grilled greenling with grated radish, Green pepper, Japanese ginger 相並卸し焼き 青唐焼浸し はじかみ
Boiled food 煮 物	Green beans wrapped in deep-fried <i>tofu</i> , Cucumber simmered with <i>dashi</i> (bonito stock) Eggplant, burdock root simmered with soy sauce, Sweet green pepper, leaf bud 穴子飛龍頭 加賀太胡瓜含ませ 翡翠茄子 新牛蒡旨煮 青味 木の芽
Meat dish 強 肴	<i>Soshu</i> beef sirloin, Colorful vegetables, seaweed salt, wasabi 相州牛サーロイン 彩り野菜 藻塩 山葵
Rice ご 飯	Claypot rice, Dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce, Japanese pickles 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
Soup 留 椀	Miso soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, Mochi mixed with mugwort 季節の果物 草餅

¥ 23,000

KIIKU-KAISEKI

菊会席

Appetizer 先附	Grilled eggplant, sea urchin, <i>Dashi</i> (bonito stock)jelly, laver, wasabi 焼茄子 生雲丹 美味出汁ゼリー 針海苔 山葵
Appetizer 二 菜	Broad beans, salted dried mullet roe with potato 空豆と唐墨の馬鈴薯和え
Small dish お凌ぎ	Young sweetfish <i>sushi</i> , ginger 若鮎寿司 がり
Soup お 椀	Fine wheat noodles, Greenling, oriental pickling melon, yuzu 黄金温麺 相並葛打ち 白瓜 振り柚子
Sashimi お造り	Flathead, bonito, ark shell, Vegetable assortment 鯛洗い 鰹 赤貝 あしらい一式
Grilled dish 焼 物	Grilled conger eel, Leaf buds tarchy sauce, <i>udo</i> (wild vegetable) 穴子白焼き 木の芽餡 独活
Boiled food 煮 物	Simmered spiny lobster dressed with grated radish, Cucumber simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>Yuzu</i> 伊勢海老卸し掛け 加賀太胡瓜含ませ 青味 振り柚子
Meat dish 強 肴	Soshu beef tenderloin, Colorful vegetables, seaweed salt, wasabi 相州牛ヒレ 彩り野菜 藻塩 本山葵
Rice ご 飯	Claypot rice with octopus, Japanese pickles 土鍋にて 蛸めし 香の物三種盛り
Soup 留 椀	Miso soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, <i>Mochi</i> mixed with mugwort 季節の果物 草餅

¥ 27,000

VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

※It is a reservation product until three days before. 3日前までのご予約にて承ります

Appetizer 先 附	Sesame tofu with beans Water shield, <i>dashi</i> (bonito stock), wasabi 水無月豆腐 蓴菜 美味出汁 山葵
Appetizer 二 菜	New Zealand spinach cooked in soy sauce, Taro stem and leek dressed with vinegared miso つまみ菜お浸し 松代 白芋茎と分葱のぬた
Soup お 椀	Green soybeans soup, Fig, oriental pickling melon, ginger 枝豆播り流し 無花果 白瓜 露生姜
Sashimi 造り替り	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), avocado, konjak, Vegetable assortment 箱根湯葉 アボカド 刺身蒟蒻 あしらひ一式
Grilled dish 焼 物	Grilled eggplant, potato dressed with miso paste, Japanese ginger 田楽 丸茄子 馬鈴薯 はじかみ
Boiled food 煮 物	Cucumber, taro, Squash, burdock root, <i>Yuzu</i> 加賀太胡瓜 石川小芋 南瓜 新牛蒡 青味 振り柚子
Main dish 強 肴	Boiled summer vegetables, Lettuce, asparagus, white asparagus, Yellow zucchini, tomato, okura, Sesame dressing 夏野菜冷やししゃぶ レタス アスパラ 白アスパラ 黄ズッキーニ 姫トマト おくら 胡麻だれ
Rice ご 飯	Claypot rice with corn, Stir-fried and simmered pepper, Japanese pickles 土鍋にて玉蜀黍ご飯 万願寺煎り煮 香の物三種盛り
Soup 留 椀	Miso soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, <i>Mochi</i> mixed with mugwort 季節の果物 草餅

¥ 19,000

Seasonal dish

季節の一品

Appetizer 前菜

Boiled food Minced chicken in squash paste

南瓜万頭 ￥800

Assorted seasonal platters

水無月の八寸 ￥4,200

Assorted sashimi

本日のお造り盛り合わせ three kinds 三種盛り/ ¥3,000 five kinds 五種/ ¥4,500

Main dish 主菜

Seasonal vegetables and seafood tempura Vegetable's assortment of two kinds Seafood's assortment of five kinds

季節野菜と魚介の天婦羅 ~野菜五種と魚介二種~ ￥3,800

Seasonal vegetables tempura

季節野菜の天婦羅 ￥3,800

Grilled abalone

鮑ステーキ ￥5,800

Grilled spiny lobster

伊勢海老鬼殻焼き ￥6,500

Simmered spiny lobster

伊勢海老具足煮 ￥6,800

Grilled Japanese soshu 'Wagyu' beef sirloin, colorful vegetables

相州和牛ステーキ 彩り野菜 100 g / ¥7,800 200 g / ¥14,000

Rice 食事

Vegetables *sushi* assortment of eight kinds

野菜寿司 <<八貫>> ￥2,000

Sushi assortment of five kinds

寿司盛り合わせ <<五貫>> ￥3,000

Clay pot rice Sweetfish rice

土鍋ご飯 <二人前> 若鮎ご飯 ￥3,800

Clay pot rice Octopus rice

土鍋ご飯 <二人前> 蛸ご飯 ￥3,200

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。