

## 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

# KENNJO GOZEN

## 献上御膳

Appetizer 先附	Octopus, cucumber, wakame seaweed and taro shoot <i>tofu</i> Sword beans, ginger, bonito stock vinegar jelly 文銭蛸 胡瓜 若布 養老寄せ 刀豆 針生姜 土佐酢ジュレ
Sashimi お刺身	Cutlass fish 【From Odawara in Kanagawa】 , Colorful vegetables, <i>wasabi</i> , soy sauce 小田原港より太刀魚焼霜造り 農園野菜色々 山葵 土佐醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小鉢	New Zealand spinach cooked in soy sauce, fried <i>tofu</i> , <i>enoki</i> mushroom, bonito flakes つる菜浸し 薄揚げ 松代 糸賀木
Grilled dish 焼物	Grilled barracuda with laver, Japanese omelet, Chicken in tomato, Sweet potato simmered with lemon juice, Simmered conger eel <i>sushi</i> wrapped in bamboo leaves, small sardine Whelk simmered with soy sauce, Japanese ginger pickled in sweet vinegar かます磯焼き 菊華荘の玉子焼き トマト鶏射込み 新丸十レモン煮 煮穴子笹巻き寿司 畳鰯 粒貝旨煮 酢取茗荷
Boiled Food 煮物	Minced chicken in squash paste, green beans, Minced Japanese beef with starchy sauce, <i>yuzu</i> 南瓜万頭 隠元 牛そぼろあん 振り柚子
Deep Fries 揚物	Corn dumplings, deep-fried <i>okura</i> Deep-fried Horse mackerel 【Horse mackerel From Odawara in Kanagawa】 Lotus root rice cracker, seaweed salt 玉蜀黍真丈 おくら衣揚げ 小田原産豆鯰唐揚げ 蓮根煎餅 藻塩
Rice ご飯	Rice, Japanese pickles, stir-fried and simmered young sardine with pepper 福島県産天のつぶ 香の物三種 じゃこと万願寺の炒り煮
Soup 留椀	Miso soup <i>nameko</i> mushroom, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), leek, Japanese pepper 赤出汁 滑子 玉麩 打葱 香里山椒
Dessert 水菓子	<i>Anmitsu</i> with matcha flavoured <i>mochi</i> Japanese dessert consisting fruits served in syrup with sweet red bean paste 抹茶白玉あんみつ

¥ 5,500

# KENNJO GOZEN MISAI

## 献上御膳 味彩

Appetizer 先 附	Octopus, cucumber, <i>wakame</i> seaweed and taro shoot <i>tofu</i> , Sword beans, ginger, bonito stock vinegar jelly 文銭蛸 胡瓜 若布 養老寄せ 刀豆 針生姜 土佐酢ジュレ
Sashimi お刺身	Cutlass fish, Japanese sea bass 【From Odawara in Kanagawa】 <i>Okura</i> , perilla flower, colorful vegetables, soy sauce, plum soy sauce 小田原港より 太刀魚焼霜造り 福子細造り おくらとろろ 花穂 農園野菜色々 土佐醤油 梅醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小 鉢	New Zealand spinach cooked in soy sauce, fried <i>tofu</i> , enoki mushroom, bonito flakes つる菜浸し 薄揚げ 松代 糸賀木
Grilled dish 焼 物	Grilled barracuda with laver, Japanese omelet, chicken in tomato, Sweet potato simmered with lemon juice, simmered conger eel rice cake wrapped in bamboo leaves, small sardine, whelk simmered with soy sauce, Japanese ginger pickled in sweet vinegar かます磯焼き 菊華荘の玉子焼き トマト鶏射込み 新丸十レモン煮 煮穴子笹巻き寿司 豊鰯 粒貝旨煮 酢取茗荷
Boiled food 煮 物	Minced chicken in squash paste, green beans, Minced Japanese beef with starchy sauce, <i>yuzu</i> 南瓜万頭 隠元 牛そぼろあん 振り柚子
Tempura 揚 物	Shrimp dumplings tempura, Deep-fried horse mackerel 【Horse mackerel From Odawara in Kanagawa】 Deep-fried green pepper, lemon, seaweed salt 海老真丈パン粉揚げ 小田原産豆鯔唐揚げ 青唐素揚げ レモン 藻塩
Rice ご 飯	Clay pot corn rice butter, Japanese pickles, stir-fried and simmered young sardine with pepper 土鍋にて 玉蜀黍ご飯 香里バター 香の物三種盛り じゃこと万願寺の炒り煮
Soup お 椀	Green soybeans dumpring, sweetfish, eggplant, water shield, crunchy pickled plum 枝豆真丈 鮎一夜干し 翡翠茄子 蓴菜 香里々梅
Fruits 水菓子	Melon, cherry メロン さくらんぼ
Dessert 甘 味	<i>Anmitsu</i> with matcha flavoured <i>mochi</i> Japanese dessert consisting fruits served in syrup with sweet red bean paste 抹茶白玉あんみつ

¥ 7,500

# YASAI GOZEN vegetable-based meal

## 野菜御膳

※It is a reservation product until the three day before. 三日間までの予約制にて承ります

Appetizer 先 附	Cucumber, <i>wakame</i> seaweed and taro shoot <i>tofu</i> , Sword beans, ginger, vinegar jelly 胡瓜 若布 養老寄せ 刀豆 針生姜 三杯酢ジュレ
Sashimi 造り替り	Tofu skin, vegetable Matsumae (seasoned with seaweed), Vegetable assortment 箱根山の湯葉 夏野菜松前漬け 妻物一式 山葵
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小 鉢	New Zealand spinach boiled in soy sauce, fried <i>tofu</i> , enoki mushroom, Okura, water shield, wasabi, dashi つる菜浸し 薄揚げ 松代 おくらとろろ 順菜 山葵 美味出汁
Grilled dish 焼 物	Grilled eggplant dressed with miso paste, Colorful vegetables, leek 米茄子田楽 彩夏野菜 針葱
Boiled food 煮 物	Green beans wrapped in deep-fried <i>tofu</i> , Cucumber simmered with dashi, eggplant Burdock root simmered with soy sauce, 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 木の芽
Tempura 揚 物	Vegetables tempura, Seasonal vegetables, seaweed salt 精進揚げ 季の野菜色々 藻塩
Rice ご 飯	Corn rice, Japanese pickles 玉蜀黍ご飯 香の物三種盛り
Soup お 椀	Miso soup 赤出汁 香里山椒
Fruits 水菓子	Melon, cherry メロン さくらんぼ
Dessert 甘 味	<i>Anmitsu</i> with matcha flavoured <i>mochi</i> Japanese dessert consisting fruits served in syrup with sweet red bean paste 抹茶白玉あんみつ

¥ 7,500

# Soba KAISEKI

## 蕎麦会席

※It is a reservation product until the day before. 前日までの予約制にて承ります

Appetizer

先 附

Appetizer of the day

本日の先附

Appetizer

酒 菜

Small dish of the day, Japanese rolled omelet, Food boiled and seasoned of the day

本日の小鉢

菊華荘の卵焼き

本日の煮物

Tempura

天麩羅

Assorted tempura

Two kinds of seafood tempura, Four kinds of vegetable tempura, Mixed-vegetable tempura

Grated Japanese white radish and ginger, Tempura dipping sauce

魚介二種 野菜四種 掻き揚げ

白山 天出汁

Soba

蕎 麦

Hand made *soba* noodles

生蕎麦

Sushi

食 事

Sushi assortment of five kinds

お任せ握り 寿司五貫

Fruits

水菓子

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 7,500

# Japanese lunch box

## 季節のお弁当

※It is a reservation product until the day before.前日までの予約制にて承ります

### Appetizer

先 附

Octopus, cucumber, wakame seaweed and taro shoot tofu  
Sword beans, Ginger, bonito stock vinegar jelly  
New Zealand spinach boiled in soy sauce, fried tofu, Enoki mushroom, bonito flakes  
Chicken in tomato, sweet potato simmered with lemon juice  
Simmered conger eel sushi wrapped in bamboo leaves, small sardine  
Wax myrtle cooked in sugar syrup  
文銭蛸 胡瓜 若布 養老寄せ 刀豆 針生姜 土佐酢ジュレ  
つまみ菜浸し 薄揚げ 松代 糸賀木  
トマト射込み 新丸十レモン煮 煮穴子笹巻寿司 豊鯛 山桃密煮

### Soup

お 椀

Green soybeans dumplings, sweetfish, eggplant, water shield, crunchy pickled plum  
枝豆真丈 鮎一夜干し 翡翠茄子 順菜 香里々梅

### Sashimi

お 刺 身

Bonito, Japanese seabass, squid 【From Odawara in Kanagawa】 ,  
vegetables assortment, *wasabi*, Bonito soy sauce  
小田原港より 鰹平造り 福子細造り 青利烏賊 妻物一式 山葵 土佐醤油

### Middle appetizer

焼八寸

Grilled barracuda with laver, Japanese omelet,  
Whelk simmered with soy sauce, boiled green beans, Japanese ginger pickled in sweet vinegar  
かます磯焼き 菊華荘の玉子焼き 粒貝旨煮 酢取り茗荷

### Boiled food

煮 物

Minced chicken meat in squash paste, green bean, starchy sauce, *yuzu*  
南瓜万頭 隠元 銀鮓 振り柚子

### Tempura

揚 物

Deep-fried shrimp dumplings,  
Deep-fried Horse mackerel 【Horse mackerel From Odawara in Kanagawa】  
Deep-fried green pepper, Seaweed salt  
海老真丈パン粉揚げ 小田原産豆鮎唐揚げ 青唐素揚げ 檸檬 藻塩

### Rice

ご 飯

Rice with corn and butter s Japanese pickles  
土鍋にて 玉蜀黍ご飯 香里バター 香の物三種盛り

### Fruits

水菓子

Melon, cherry  
メロン さくらんぼ

¥ 10,000

# IRODORI

## 昼会席 彩

<b>Appetizer</b> 旬 菜	Octopus, cucumber, <i>wakame</i> seaweed and taro shoot <i>tofu</i> , sword beans, ginger, bonito stock vinegar jelly Taro steam pickled with salted and fermented bonito guts, laver Sesame <i>tofu</i> , water shield, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> 文銭蛸 胡瓜 若布 養老寄せ 刀豆 針生姜 土佐酢ジュレ 白芋茎酒盗漬け 針海苔 水無月豆腐 蓴菜 美味出汁 山葵
<b>Soup</b> お 椀	Green soybeans dumplings, sweetfish, eggplant, water shield, crunchy pickled plum 枝豆真丈 鮎一夜干し 翡翠茄子 順菜 香里々梅
<b>Sashimi</b> お刺身	Bonito, Japanese seabass, squid 【From Odawara in Kanagawa】 , vegetables assortment, <i>wasabi</i> Soy sauce, plum soy sauce 小田原港より 鰹焼霜造り 福子細造り 青利烏賊 妻物一式 山葵 土佐醤油 梅醤油
<b>Middle appetizer</b> 焼八寸	Grilled barracuda with laver, Japanese omelet, chicken in tomato sweet potato simmered with lemon juice, simmered conger eel rice cake wrapped in bamboo leaves, Japanese ginger pickled in sweet vinegar Whelk simmered with soy sauce, small sardine, wax myrtle simmered with sugar かます磯焼き 菊華荘の玉子焼き トマト鶏射込み 新丸十レモン煮 煮穴子笹巻き寿司 酢取り茗荷 粒貝旨煮 豊鰯 山桃蜜煮
<b>Boiled food</b> 煮 物	Minced chicken meat in squash paste, green bean, starchy sauce, <i>yuzu</i> 南瓜万頭 隠元 銀餡 振り柚子
<b>Meat dish</b> 強 肴	Japanese beef sirloin grilled with black pepper, colorful vegetables, leek and soy sauce 国産牛サーロイン黒胡椒焼き 夏野菜彩々 香味ソース
<b>Rice</b> ご 飯	Clay pot rice with corn and butter stir-fried and simmered young sardine with pepper Japanese pickles 土鍋にて 玉蜀黍ご飯 香里バター じゃこ万願寺の炒り煮 香の物三種盛り
<b>Soup</b> 留 椀	Miso soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
<b>Fruits</b> 水菓子	Melon, cherry メロン さくらんぼ
<b>Dessert</b> 甘 味	<i>Anmitsu</i> with matcha flavoured <i>mochi</i> Japanese dessert consisting fruits served in syrup with sweet red bean paste 抹茶白玉あんみつ

¥ 14,000

# MIYABI

## 昼会席 雅

<b>Appetizer</b> 先 附	Octopus, cucumber, <i>wakame</i> seaweed and taro shoot <i>tofu</i> , sword beans, ginger, <i>dashi</i> (bonito stock) vinegar jelly 文銭蛸 胡瓜 若布 養老寄せ 刀豆 針生姜 土佐酢ジュレ
<b>Appetizer</b> 前 菜	Grilled barracuda with seaweed, sweet potato simmered with lemon juice, chicken in tomato, small sardine Whelk simmered with soy sauce, simmered conger eel rice cake wrapped in bamboo leaves Japanese ginger pickled in sweet vinegar, wax myrtle simmered with sugar Sesame tofu, sea urchin, water shield, <i>Dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> かます磯焼き 新丸十レモン煮 トマト鶏射込み 置鰯 粒貝旨煮 煮穴子笹巻き寿司 酢取茗荷 山桃蜜煮 水無月豆富 生雲丹 蓴菜 美味出汁 山葵
<b>Soup</b> お 椀	Fine wheat noodles, Japanese seabass, oriental pickled melon, crunchy pickled plum 黄金温麺 鱸一汐 白瓜 香里々梅
<b>Sashimi</b> お刺身	Bonito, squid, striped jack 【From Odawara in Kanagawa】 ,vegetables assortment, <i>wasabi</i> , plum soy sauce 小田原港より 鰹焼霜造り 青利烏賊 縞鯨そぎ身 妻物一式 山葵 土佐醤油 梅醤油
<b>Grilled dish</b> 焼 物	Grilled sweetfish, green pepper, Japanese ginger, smartweed vinegar 若鮎塩焼き 青唐焼き浸し 棒生姜酢取 蓼酢
<b>Boiled food</b> 御煮物	Minced chicken in squash paste, green beans, starchy sauce, <i>yuzu</i> 南瓜万頭 隠元 銀鮓 振り柚子
<b>Meat dish</b> 強 肴	Japanese beef sirloin grilled with black pepper, colorful vegetables, leek and soy sauce 国産牛サーロイン黒胡椒焼き 夏野菜彩々 香味ソース
<b>Rice</b> ご 飯	Clay pot rice with corn and butter, stir-fried and simmered young sardine with pepper, Japanese pickles 土鍋にて 玉蜀黍ご飯 香里バターじゃこと万願寺の炒り煮 香の物三種盛り
<b>Soup</b> 留 椀	Miso soup 赤出汁 粉山椒
<b>Fruits</b> 水菓子	Melon, cherry メロン さくらんぼ
<b>Dessert</b> 甘 味	<i>Anmitsu</i> with matcha flavoured <i>mochi</i> Japanese dessert consisting fruits served in syrup with sweet red bean paste 抹茶白玉あんみつ

¥ 18,000



# 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。