

## 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	Chrysanthemum simmered with <i>dashi</i> (bonito stock) <i>Yuba</i> (soy-milk skin), <i>mizu</i> (wild vegetable), field caviar 菊花浸し 箱根山の湯葉 みずこぶ とんぶり
Sashimi お向こう	Seared bonito, vegetables assortment, ginger, onion soy sauce 戻り鰹炙り 妻物彩々 生姜 玉葱醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Grilled dish 焼き肴	Barracuda grilled with salt Grilled eggplant, cooked burdock root and corned beef in sugar and soy sauce <i>Soba Sushi</i> roll, chestnut dumpling, taro, <i>miso</i> , konjak grilled with soybeans paste Japanese ginger かます一汐 米茄子油焼き 金平牛蒡 そば鮎 栗茶巾 絹かつぎ 金山寺 蒟蒻豆打焼き 酢取り妙姜
Boiled food 煮物	Stewed diced pork with koji, turnip boiled with bonito stock, snap beans, leek 湘南ポーク麴煮 蕪土佐煮 平隠元 白髪葱
Deep Fries 揚物	Tempura, shrimp, sillago, <i>maitake</i> mushroom, small sweet pepper Thin dipping sauce for tempura, seaweed salt 天ぷら 海老 鱈 舞茸 青唐 井つゆ 藻塩
Rice ご飯	Rice, Japanese pickles, 福島県産天のつぶ 香の物三種
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup (Mushrooms, wild chervil, Japanese pepper) 赤出汁 (摘茸 三つ葉 香里山椒)
Dessert 水菓子	Pear, grape, acerola jelly, chervil 有の実 甲州ぶどう アセロラジュレ セルフィーユ

¥ 5,500

# KENNJOGOZEN MISAI

## 献上御膳 味彩

### Appetizer

先 附

*Yuba*(soy-milk)  
Chrysanthemum simmered with *dashi* (bonito stock), salmon roe  
*Mizu* (wild vegetable), starchy sauce  
箱根山の湯葉包み 菊花浸し いくら醤油漬け みずこぶ 旨出汁餡

### Sashimi

お刺身

Seared bonito, horse mackerel, squid, vegetable assortment, ginger, onion soy sauce, soy sauce  
戻り鰹炙り 秋鮭たたき 青利烏賊松笠作り 妻物彩々 生姜 玉葱醤油 土佐醤油

### ~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

### Grilled dish

焼き肴

Barracuda grilled with salt  
Grilled eggplant, cooked burdock root and corned beef in sugar and soy sauce  
*Soba Sushi* roll, chestnut dumpling, taro, *miso*, konjak grilled with soybeans paste  
Japanese ginger  
かます一汐 米茄子油焼き 金平牛蒡 そば鮭 栗茶巾  
絹かつぎ 金山寺 蒟蒻豆打焼き 酢取り妙姜

### Boiled food

煮物

Stewed diced pork with koji, turnip boiled with bonito stock, snap beans, leek  
湘南ポーク麴煮 蕪土佐煮 平隠元 白髪葱

### Tempura

揚物

Shrimp, conger eel, *maitake* mushroom, small sweet pepper  
Thin dipping sauce for tempura, seaweed salt  
天ぷら 海老 穴子 舞茸 青唐  
井つゆ 藻塩

### Rice

ご 飯

Clay pot rice  
Japanese pickles, Mushroom and buckwheat simmered ginger soy sauce  
福島県産天のつぶ 土鍋炊き  
香の物三種盛り 摘茸と粒そば時雨煮

### Soup

お 椀

Egg *tofu*, *Enoki* mushroom, okra, *yuzu* citrus  
月見豆富 柿の木耳 おくら 香里柚子

### Fruits

水菓子

Pear, Grape  
有の実 甲州ぶどう

### Dessert

甘 味

Acerola jelly, chervil, *Amazake* sweet red bean soup, *Matcha* rice-flour dumpling  
アセロラジュレ セルフィーユ 甘酒酪汁粉 抹茶白玉

¥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

Red bean and green soybeans on top of sesame tofu

Field caviar, wasabi, *dashi* (bonito stock)

萩豆富 とんぶり 山葵 美味出汁

### Sashimi

造り替り

*Yuba* (soy-milk skin), konjak, Avocado, vegetable assortment, *wasabi*

Soy sauce with onion

箱根山の汲み湯葉 刺身蒟蒻 あぼかど 妻物彩々 山葵 玉葱醤油

### ~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

#### Small dish

小 鉢

Chrysanthemum simmered with *dashi* (bonito stock)

*Shimeji* mushroom, *mizu* (wild vegetable), Fig dressed with sesame sauce

菊華浸し 占地茸 みずこぶ 無花果利久掛け

#### Grilled dish

焼 物

Grilled vegetables and dried wheat gluten

彩野菜と生麩の焔焼き

#### Boiled food

煮 物

Turnip and *tofu*, *Tofu*, grated radish, leek

蕪揚げ出し 豆富 青味 煮をろし 白髪葱

#### Deep fries

揚 物

Vegetables tempura

*Sudachi*, seaweed salt

精進揚げ 季の物彩々 酢橘 藻塩

#### Rice

ご 飯

Clay pot mushroom rice, deep-fried tofu, wild chervil, Japanese pickles

木のご飯 薄揚げ 三つ葉 菊華荘の糠床漬け

#### Soup

お 椀

*Miso* soup (Tangle shavings, leek, Japanese pepper powder)

赤出汁 とろろ昆布 打葱 粉山椒

#### Fruits

水菓子

Pear, Grape

有りの実 甲州ぶどう

¥ 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

### Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 7,500

# Japanese “bento” lunch

## 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

Chrysanthemum simmered with *dashi* (bonito stock)  
*Yuba* (soy-milk skin), shimeji mushroom, *mizu* (wild vegetable)  
Field caviar, red bean and green soybeans on top of sesame *tofu*, *wasabi*, *dashi* (bonito stock)  
*Soba Sushi* roll, taro, *miso*, konjak grilled with soybeans paste, malabar spinach  
菊華浸し、箱根山の湯葉 占地茸 みずこぶ とんぶり  
萩豆富 山葵 美味出汁  
そば鮎 絹かつぎ 金山寺 蒟蒻豆打焼き つるむらさき

### Sashimi

#### 御刺身

Seared bonito, horse mackerel, squid, vegetable assortment, ginger, soy sauce  
戻り鰹炙り 秋鮭たたき 青利烏賊松笠作り 妻物彩々 生姜 土佐醤油

### Grilled dish

#### 焼 物

Sablefish grilled with sweet *miso* paste  
Cooked burdock root and corned beef in sugar and soy sauce, chestnut dumpling, Japanese ginger  
銀鱈西京焼き 金平牛蒡 栗茶巾 酢取り妙姜

### Meat dish

#### 中皿

Japanese beef sirloin, boiled colorful vegetables  
国産牛サーロインステーキ 温野菜彩々

### Boiled food

#### 煮 物

Boiled conger eel, turnip boiled with bonito flakes, boiled squash  
穴子旨煮 蕪土佐煮 南瓜旨煮 青味

### Deep fries

#### 揚 物

Fried pike conger and burdock, Deep-fried *maitake* mushroom  
Small sweet pepper, *sudachi*, seaweed salt  
鱧八幡揚げ 舞茸衣揚げ 青唐 酢橘 藻塩

### Rice

#### ご 飯

Dried young sardine rice, Japanese pickles  
じゃこご飯 香の物三種盛り

### Soup

#### 御 椀

Egg *tofu*, *Enoki* mushroom, okra, *yuzu* citrus  
月見豆富 柿の木耳 おくら 香里柚子

### Dessert

#### 水菓子

Pear, grape, acerola jelly, chervil  
有りの実 甲州ぶどう アセロラジュレ セルフィーユ

¥ 10,000

# IRODORI

## 昼会席 彩

### Appetizer

#### 旬 菜

Chrysanthemum simmered with *dashi* (bonito stock)  
*Yuba* (soy-milk skin), shimeji mushroom, *mizu* (wild vegetable)  
Field caviar, red bean and green soybeans on top of sesame tofu, wasabi, *dashi* (bonito stock)  
Chinese yam and salmon roe, *enoki* mushroom, grilled *shiitake* mushroom  
菊華浸し 箱根山の湯葉 占地茸 みずこぶ とんぶり  
萩豆富 山葵 美味出汁  
長芋いくら掛け 松代 焼き椎茸

### Soup

#### お 椀

Egg *tofu*, *matsutake* mushroom, okra, *yuzu* citrus  
月見玉子寄せ 松茸 おくら 香里柚子

### Sashimi

#### 御刺身

Seared bonito, horse mackerel, squid, vegetable assortment, ginger, onion soy sauce, soy sauce  
戻り鰹炙り 秋鮭たたき 青利烏賊松笠作り 妻物彩々 生姜 玉葱醤油 土佐醤油

### Grilled dish

#### 焼 物

Barracuda grilled with salt  
Grilled eggplant, cooked burdock root and corned beef in sugar and soy sauce  
Chestnut dumpling, Japanese ginger  
かます一汐 米茄子油焼き 金平牛蒡 栗茶巾 酢取り妙姜

### Boiled food

#### 煮 物

Chicken dumpling, turnip boiled with bonito flakes, taro, snap beans, leaf bud  
離鶏摘入 蕪土佐煮 小芋 平隠元 木の芽

### Meat dish

#### 強 肴

Japanese beef sirloin grilled with black pepper, Grilled colorful vegetables, *ponzu* soy sauce  
相州牛サーロイン黒胡椒焼き 彩り温野菜 ちり酢

### Rice

#### ご 飯

Clay pot rice, dried young sardine rice, Japanese pickles  
福島県産天のつぶ 土鍋炊き じゃこ山椒煮 香の物三種盛り

### Soup

#### 留 椀

*Miso* soup, Japanese pepper powder  
赤出汁 香里山椒

### Fruits

#### 水菓子

Pear, Grape  
有の実 甲州ぶどう

### Dessert

#### 甘 味

Acerola jelly, chervil, *Amazake* sweet red bean soup, *Matcha* rice-flour dumpling  
アセロラジュレ セルフィーユ 甘酒酪汁粉 抹茶白玉

¥ 14,000

# MIYABI

## 昼会席 雅

Appetizer	<i>Yuba</i> (soy-milk), Chrysanthemum simmered with dashi (bonito stock), salmon roe
先付	<i>Mizu</i> (wild vegetable), starchy sauce
Appetizer	箱根山の湯葉包み 菊花浸し いくら醤油漬け みずこぶ 旨出汁餡
前菜	Red bean and green soybeans on top of sesame <i>tofu</i> , sea urchin, <i>wasabi</i> , <i>dashi</i> (bonito stock)
	Stewed diced pork with koji, cooked burdock root and corned beef in sugar and soy sauce
	<i>Soba Sushi</i> roll, konjak grilled with soybeans paste
	Taro, <i>miso</i> , burdock root rolled in fried pike conger, ginkgo nut
	萩豆富 生雲丹 山葵 美味出汁 湘南ポーク麩煮 金平牛蒡
	そば鮨 玉蒟蒻豆打焼き 絹かつぎ 金山寺 鱧八幡揚げ 銀杏松葉
Soup	<i>Dobin-mushi</i> ( <i>matsutake</i> mushroom and Japanese broth steamed in a teapot) prawn, <i>mizuna</i>
お椀替わり	土瓶蒸し 松茸 車海老 水菜 酢橘
Sashimi	Seared bonito, striped jack, squid, vegetable assortment, ginger, <i>wasabi</i> , onion soy sauce, soy sauce
お刺身	戻り鰹炙り 縞鯨 青利烏賊松笠作り 妻物彩々 生姜 山葵 玉葱醤油 土佐醤油
Grilled dish	Grilled sea bream, Chestnut dumpling, <i>simeji</i> mushroom grilled with salted fish guts of bonito,
焼物	Japanese ginger
	小鯛柴焼き 栗茶巾 大黒占地酒盗焼き 酢取り妙姜
Boiled dish	Boiled conger eel, Deep-fried and boiled eggplant, turnip boiled with bonito flakes, snap beans, leaf bud
煮物	穴子旨煮 秋茄子阿蘭陀煮 蕪土佐煮 平隠元 木の芽
Meat dish	Japanese <i>soshu</i> beef sirloin grilled with black pepper, Grilled colorful vegetables, <i>ponzu</i> soy sauce
強肴	相州牛サーロイン黒胡椒焼き 彩温野菜 ちり酢
Rice	Clay pot rice, dried young sardine, Japanese pickles
ご飯	福島県産天のつぶ土鍋炊き じゃこ山椒煮 香の物三種盛り
Soup	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder
留椀	赤出汁 粉山椒
Fruits	Pear, Grape
水菓子	有の実 甲州ぶどう
Dessert	Acerola jelly, chervil, <i>Amazake</i> sweet red bean soup, <i>Matcha</i> rice-flour dumpling
甘味	アセロラジュレ セルフィーユ 甘酒酪汁粉 抹茶白玉

¥ 18,000



## Seasonal dish

### 季節の一品

#### Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

長月の八寸

¥ 4,200

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

Stewed diced pork with koji, eggplant, taro, leek

湘南ポーク麴煮 茄子阿蘭陀煮 小芋 白髪葱

¥ 2,500

Barracuda grilled with salt

かます塩焼き

¥ 3,500

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~

¥ 3,800

Seasonal vegetables tempura

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

Spiny lobster boiled with *miso*, turnip, taro, leaf bud

伊勢海老西京煮 蕪 小芋 木の芽

¥ 5,800

Grilled spiny lobster

伊勢海老鬼殻焼き

¥ 6,500

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

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 mushrooms rice

土鍋ご飯 <二人前> 木の子ご飯

¥ 3,200

Clay pot rice *matsutake* mushroom rice

土鍋ご飯 <二人前> 松茸ご飯

¥ 9,500

#### 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。