

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	Persimmon and crown daisy, sesame and <i>tofu</i> dressing Pine nuts 柿と春菊の白和え 松の実
Sashimi 刺 身	<i>Sashimi</i> 【From Odawara in Kanagawa】 Yellowtail, vegetables assortment, soy sauce 小田原の味覚鮮魚 汐子 妻物色々 土佐醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小 鉢	Spinach stem simmered with sesame sauce, Chinese yam Crab, <i>shimeji</i> mushroom, dried tuna shavings 赤根草胡麻浸し 長芋 蟹身 湿地 糸がき
Grilled dish 焼 物	Boiled egg, ginkgo, chicken pickled with <i>miso</i> , taro dumpling, Seared barracuda <i>Sushi</i> , <i>sudachi</i> , turnip pickled in vinegar, peanut boiled with salt Turnip pickled in vinegar, peanut boiled with salt 菊華荘の煮玉子 銀杏松葉 美味鶏味噌漬け 零余子真丈 かますの炙り小袖寿司 酢立 菊華蕪 落花生塩茹で
Boiled food 煮 物	Taro simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>yuba</i> (soy-milk skin), <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), snap beans, <i>yuzu</i> 磐田の海老芋合せ 箱根湯葉 紅葉麩 隠元 振り柚子
Deep Fries 揚 物	Shrimp dumpling, <i>tamogi</i> mushroom, sweet potato, ear of rice plant, small sweet pepper Lemon salt 海老真丈豊年揚げ 地物たもぎ茸 公孫樹丸十 稲穂 青唐辛子 レモン塩
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, glue plant, green onion, Japanese pepper) 赤出し汁(茸色々 ふのり 青葱 香里山椒)
Dessert 水菓子	Grape 【From Yamanashi】 葡萄甲州寄せ

¥ 5,500

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

Appetizer 先 附	Persimmon and crown daisy, sesame and <i>tofu</i> dressing 柿と春菊の白和え
Sashimi 刺 身	<i>Sashimi</i> 【From Odawara in Kanagawa】 Yellowtail, flounder, vegetables assortment, soy sauce 小田原の味覚鮮魚 汐子 平日薄造り 妻物色々 土佐醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小 鉢	Spinach stem simmered with sesame sauce, chinese yam Crab, <i>shimeji</i> mushroom, dried tuna shavings 赤根草胡麻浸し 長芋 蟹身 湿地 糸がき
Grilled dish 焼 物	Boiled egg, ginkgo, chicken pickled with <i>miso</i> , taro dumpling, seared barracuda <i>Sushi, sudachi</i> Turnip pickled in vinegar, peanut boiled with salt 菊華荘の煮玉子 銀杏松葉 美味鶏味噌漬け 零余子真丈 菊華蕪 地物落花生塩茹で
Boiled food 煮 物	Taro simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>yuba</i> (soy-milk skin), <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), snap beans, <i>yuzu</i> 磐田の海老芋含せ 箱根湯葉 紅葉麩 隠元 振り柚子
Deep Fries 揚 物	Shrimp dumpling, <i>tamogi</i> mushroom, sweet potato, ear of rice plant, small sweet pepper Lemon salt 海老真丈豊年揚げ 地物たもぎ茸 公孫樹丸十 稲穂 青唐辛子 レモン塩
Rice ご 飯	Clay pot rice with salmon and mushroom, butter, Japanese pickles 土鍋にて 秋鮭と茸の炊き込みご飯 香里バター 香の物三種盛り
Soup お 椀	Clear soup sesame <i>tofu</i> , <i>hiratake</i> mushroom, <i>yuzu</i> 菊華椀仕立て 焼胡麻豆富 地物平茸 黄柚子
Fruits 水菓子	Grape 【From Yamanashi】 葡萄甲州寄せ
Dessert 甘 味	Bean - jam - filled wafers 秋の実最中

¥7,500

YASAI GOZEN vegetable-based meal

野菜御膳

※It is a reservation product until the three day before.

三日前までの予約制にて承ります

Appetizer
先 附

Peanut *tofu*, wolf berry, *dashi* (*kombu* seaweed stock), *wasabi*
落花生豆腐 枸杞の実 美味出汁 山葵

Sashimi
造り替り

Yuba (soy-milk skin), konjak, grilled eggplant, vegetables assortment, *wasabi*, soy sauce
箱根湯葉 刺身蒟蒻 焼茄子 妻物色々 山葵 刺身醤油

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish

Persimmon and crown daisy, sesame and *tofu* dressing, pine nuts
Spinach stem simmered with sesame sauce, chinese yam

小 鉢

柿と春菊の白和え 松の実 赤根草胡麻浸し 長芋

Grilled dish

Wheat gluten, mushrooms, colorful vegetables

焼 物

杉板焼き 粟麩 色々茸 彩野菜

Boiled food

Taro and *tofu*, ginger, grated radish

煮 物

海老芋の揚げ出し 青味 生姜 大根おろし

Deep fries

Vegetables tempura

揚 物

Seaweed salt

精進揚げ 藻塩

Rice

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

ご 飯

木の子ご飯 薄揚げ 三つ葉 菊華荘の糠床漬け

Soup

Miso soup (Glue plant, *tofu*, green onion)

お 椀

赤出汁 ふのり 豆腐 青葱

Dessert

Grape 【From Yamanashi】, sweet red bean and chestnut soup

水菓子

葡萄甲州寄せ 栗善哉

¥ 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	Persimmon and crown daisy, sesame and <i>tofu</i> dressing, pine nuts Peanut <i>tofu</i> , wolf berry, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> Spinach stem simmered with sesame sauce, chinese yam, crab, <i>shimeji</i> mushroom, dried tuna shavings 柿と春菊の白和え 松の実 落花生豆腐 枸杞の実 美味出汁 山葵 赤根草胡麻浸し 長芋 蟹身 湿地 糸賀木
Sashimi 御刺身	Seared bonito, squid, vegetables assortment, ginger, <i>wasabi</i> 戻り鰹 青利烏賊 妻物色々 生姜 山葵
Grilled dish 焼 物	Sablefish grilled with sweet <i>miso</i> paste, Japanese rolled omelet, ginkgo nut Turnip pickled in vinegar, cooked lotus root in sugar and soy sauce 銀鱈西京焼き 玉子焼 银杏松葉 菊華蕪 蓮根金平
Boiled food 煮 物	Taro simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>yuba</i> (soy-milk skin), <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), snap beans, <i>yuzu</i> 磐田の海老芋含せ 箱根湯葉巻 紅葉麩 隠元 振り柚子
Deep fries 揚 物	Shrimp dumpling, sweet potato, ear of rice plant, small sweet pepper, lemon salt 海老真丈豊年揚げ 公孫樹丸十 稲穂 青唐辛子 レモン塩
Meat dish 強 肴	Japanese beef sirloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, soy sauce <i>koji</i> 国産牛サーロイン黒胡椒焼き 彩野菜 醤油麴
Rice ご 飯	Rice, dried young sardine, Japanese pickles 福島県産天のつぶ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り
Soup 御 椀	Clear soup sesame <i>tofu</i> , <i>hiratake</i> mushroom, <i>yuzu</i> 菊華椀仕立て 焼胡麻豆腐 地物平茸 黄柚子
Dessert 水菓子・甘味	Grape 【From Yamanashi】 Bean - jam - filled wafers 葡萄甲州寄せ 秋の実最中

¥ 10,000

IRODORI

昼会席 彩

Appetizer

旬 菜

Persimmon and crown daisy, sesame and *tofu* dressing, pine nuts

Peanut *tofu*, wolf berry, *dashi* (bonito stock), *wasabi*

Spinach stem simmered with sesame sauce, chinese yam

Crab, *shimeji* mushroom, dried tuna shavings

柿と春菊の白和え 松の実 落花生豆富 枸杞の実 美味出汁 山葵

赤根草胡麻浸し 長芋 蟹身 湿地 糸賀木

Soup

お 椀

Clear soup sesame *tofu*, *Hiratake* mushroom, *yuzu*

菊華椀仕立て 焼胡麻豆富 地物平茸 黄柚子

Sashimi

御刺身

Bonito, yellow tail, squid vegetable assortment, *wasabi*, ginger, soy sauce

戻り鰹 汐子 青利烏賊 妻物色々 山葵 生姜 土佐醤油

Grilled dish

焼 物

Salmon grilled with soy sauce, *shiitake* mushroom, lotus root crackers, small sweet pepper

Japanese ginger, ear of rice plant

杉板焼き 秋鮭柚庵焼き 椎茸 蓮根煎餅 青唐油焼き 酢取り妙姜 稲穂

Boiled food

煮 物

Taro simmered with *dashi* (bonito stock), *yuba* (soy-milk skin)

Fu (Japanese dry wheat gluten), snap beans, *yuzu*

磐田の海老芋合せ 箱根篠湯葉 紅葉麩 隠元 振り柚子

Meat dish

強 肴

Japanese beef sirloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, seaweed salt, *wasabi*

相州牛サーロイン黒胡椒焼き 彩り野菜 藻塩 山葵

Rice

ご 飯

Clay pot rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles

福島県産天のつぶ 土鍋にて じゃこ山椒煮 香の物三種

Soup

留 椀

Miso soup, Mushrooms, glue plant, green onion, Japanese pepper powder

赤出汁 茸色々 ふのり 青葱 香里山椒

Fruits

水菓子

Grape 【From Yamanashi】

葡萄甲州寄せ

Dessert

甘 味

Bean - jam - filled wafers

秋の実最中

¥ 14,000

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer 先付	Peanut <i>tofu</i> , sea urchin, wolf berry, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> 落花生豆腐 生雲丹 枸杞の実 美味出汁 山葵
Appetizer 前菜	Persimmon and crown daisy, sesame and <i>tofu</i> dressing, pine nuts Spinach stem simmered with sesame sauce, chinese yam, crab <i>Shimeji</i> mushroom, dried tuna shavings, boiled egg, ginkgo nut Chicken pickled with <i>miso</i> , taro dumpling, Seared barracuda <i>sushi</i> , turnip pickled in vinegar 柿と春菊の白和え 松の実 赤根草胡麻浸し 長芋 蟹身 湿地 糸がき 菊華荘の煮玉子 銀杏松葉 美味鶏味噌漬け 零余子真丈 かますの炙り小袖寿司 菊華蕪
Soup お椀替わり	<i>Dobin-mushi</i> (<i>matsutake</i> mushroom and Japanese broth steamed in a teapot) <i>Matutake</i> mushroom, prawn, pike conger, potherb mustard 土瓶蒸し 松茸 車海老 水菜 酢橘
Sashimi お刺身	Seared bonito, sea bream, squid Vegetable assortment, ginger, <i>wasabi</i> , Soy sauce 戻り鰹炙り 金目鯛 青利烏賊 妻物色々 生姜 山葵 土佐醤油
Grilled dish 焼物	Salmon grilled with soy sauce, Shiitake mushroom, lotus root crackers, small sweet pepper, Japanese ginger, ear of rice plant 杉板焼き 秋鮭柚庵焼き 椎茸 蓮根煎餅 青唐油焼き 酢取り妙姜 稲穂
Boiled dish 煮物	Taro simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>Yuba</i> (soy-milk skin), <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), snap beans, <i>yuzu</i> 磐田の海老芋合せ 箱根篠湯葉 紅葉麩 隠元 振り柚子
Meat dish 強肴	Japanese beef sirloin grilled with black pepper, Grilled colorful vegetables, Seaweed salt, <i>wasabi</i> 相州牛サーロイン黒胡椒焼き 彩り野菜 藻塩 山葵
Rice ご飯	Clay pot rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles 福島県産天のつぶ土鍋にて じゃこ山椒煮 香の物三種
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, mushrooms, glue plant, green onion, Japanese pepper 赤出汁 茸色々 ふのり 青葱 香里山椒
Fruits 水菓子	Grape 【From Yamanashi】 葡萄甲州寄せ
Dessert 甘味	Bean - jam - filled wafers 秋の実最中

¥ 18,000

Seasonal dish

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

神無月の八寸

¥ 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

Boiled sea bream, vegetables, starchy sauce

錦秋蒸し

¥ 3,100

Sweet fish with herring roe simmered in Japanese broth

子持ち鮎煮浸し

¥ 3,750

Salmon grilled with salt

秋鮭塩焼き

¥ 3,750

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

¥ 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

¥ 4,000

Clay pot rice *matsutake* mushroom rice

土鍋ご飯 <二人前> 松茸ご飯

¥ 11,500

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。