

## 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	Boiled turnip, <i>miso</i> , <i>yuzu</i> 【風呂吹き蕪】 練味噌 針柚子
Appetizer 二 菜	Squash <i>tofu</i> , wolfberry, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> , cicely dressed with sesame sauce 【冬至豆腐】 枸杞の実 美味出し 山葵 田芹胡麻和え
Soup お 椀	Green onion soup, crab dumpling, black pepper 【下仁田葱摺り流し】 蟹真丈 黒胡椒
<i>Sashimi</i> お造り	Japanese sea bass, Spanish mackerel, squid, vegetables assortment 寒鱈 鱈焼霜 青利烏賊 あしらえ一式
Grilled dish 焼 物	Yellowtail grilled with kelp, tangle shavings Mixed with seaweed and grated radish and grated yam, Japanese ginger 【鰯昆布べ焼き】 とろろ昆布 磯おろしとろろ はじかみ
Boiled food 煮 物	Duck meat simmered with <i>dashi</i> (bonito stock) Taro, <i>Shiitake</i> mushroom, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), carrot, <i>wasabi</i> 【鴨治部煮】 里芋 椎茸 粟麩 金時人参 青味 山葵
Deep Fries 揚 物	Deep-fried scallop with sea urchin, rolled shrimp, seaweed salt 帆立雲丹衣揚げ 海老ロール 藻塩
Rice ご 飯	Rice, Dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce, Japanese pickles 岩手県花巻産ひとめぼれ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り
Soup 留 椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, lily bulb and soy milk pudding, cream cheese, coffee grounds 季節もの 百合根豆乳寄せ クリームチーズ コーヒー粉

¥ 19,000

# TSUKI-KAISEKI

## 月会席

Appetizer 先 附	Cod roe in steamed egg custard, <i>ponzu</i> sauce, grated radish, leek 【雲子羽二重蒸し】 ぼん酢餡 赤玉 小口葱
Appetizer 二 菜	Squash <i>tofu</i> , sea urchin, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> Dried burdock root boiled with soy sauce, sesame, leaf bud 【冬至豆腐】 生雲丹 美味出し 山葵 【葉牛蒡浸し】 切り胡麻 木の芽
Soup お 椀	Green onion soup, crab dumpling, black pepper 【下仁田葱摺り流し】 蟹真丈 黒胡椒
<i>Sashimi</i> お造り	Cornetfish, Spanish mackerel, pen shell, vegetables assortment 矢柄 鱈焼霜 平貝 あしらえ一式
Grilled dish 焼 物	Monkfish Liver grilled with <i>sesame</i> sauce Mixed with seaweed and grated radish and grated yam, Japanese ginger 【鮫鰯胡麻たれ焼き】 磯おろしとろろ はじかみ
Boiled food 煮 物	Steamed turnip, abalone, cloud ear, starchy sauce, <i>wasabi</i> 【蕪蒸し】 鮑 木耳 銀餡 山葵
Meat dish 強 肴	<i>Soshu</i> beef sirloin, colorful vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i> 【相州牛サーロイン】 彩り野菜 藻塩 本山葵
Rice ご 飯	Clay pot rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper sauce, Japanese pickles 土鍋にて 岩手県花巻産ひとめぼれ じゃこ山椒煮 香の物三種盛り
Soup 留 椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, lily bulb and soy milk pudding, cream cheese, coffee grounds 季節もの 百合根豆乳寄せ クリームチーズ コーヒー粉

¥ 23,000

# KIKU-KAISEKI

## 菊会席

Appetizer 先 附	<i>Yuzu</i> pot in steamed egg custard, <i>Ponzu</i> sauce, grated radish, leek 【柚子釜羽二重蒸し】 ぽん酢餡 赤玉 小口葱
Appetizer 二 菜	Squid dressed with salted and fermented bonito guts, Turnip green 【烏賊昆布べこのわた和え】 蕪菜
Small dish お 凌 ぎ	Clam <i>Udon</i> noodles, green laver powder 【蛤うどん】 青海苔粉
Soup お 椀	Green onion soup, crab dumpling, black pepper 【下仁田葱摺り流し】 蟹真丈 黒胡椒
<i>Sashimi</i> お 造 り	Filefish, Spanish mackerel, red rockfish, Vegetables assortment 皮剥 鱈焼霜 赤貝 あしらえ一式
Grilled dish 焼 物	Spiny lobster grilled with sesame sauce Mixed with seaweed and grated radish and grated yam, Japanese ginger 【伊勢海老胡麻たれ焼き】 磯おろしとろろ はじかみ
Boiled food 煮 物	Steamed turnip, sea bream, sea urchin, cloud ear, starchy sauce, <i>wasabi</i> 【蕪蒸し】 甘鯛 生雲丹 木耳 銀餡 山葵
Meat dish 強 肴	<i>Soshu</i> beef tenderloin, colorful vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i> 【相州牛ヒレ】 彩り野菜 藻塩 本山葵
Rice ご 飯	Clay pot rice with oyster, wild chervil, Japanese pickles 土鍋にて 牡蠣ご飯 三つ葉 香の物三種盛り
Soup 留 椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, lily bulb and soy milk pudding, cream cheese, coffee grounds 季節もの 百合根豆乳寄せ クリームチーズ コーヒー粉

¥ 27,000

# ANNIVERSARY KAISEKI

## 146 周年会席

Appetizer 先 附	<i>Yuzu</i> pot in steamed egg custard, <i>Ponzu</i> sauce, grated radish, leek 【柚子釜羽二重蒸し】 ぽん酢餡 赤玉 小口葱
Appetizer 二 菜	Squid dressed with salted and fermented bonito guts, Turnip green 【烏賊昆布べこのわた和え】 蕪菜
Small dish お凌ぎ	Clam <i>Udon</i> noodles, green laver powder 【蛤うどん】 青海苔粉
Soup お 椀	Green onion soup, crab dumpling, black pepper 【下仁田葱摺り流し】 蟹真丈 黒胡椒
<i>Sashimi</i> お造り	Filefish, Spanish mackerel, red rockfish, Vegetables assortment 皮剥 鱒焼霜 赤貝 あしらえ一式
Grilled dish 焼 物	Spiny lobster grilled with sesame sauce Mixed with seaweed and grated radish and grated yam, Japanese ginger 【伊勢海老胡麻たれ焼き】 磯おろしとろろ はじかみ
Boiled food 煮 物	Steamed turnip, sea bream, sea urchin, cloud ear, starchy sauce, <i>wasabi</i> 【蕪蒸し】 甘鯛 生雲丹 木耳 銀餡 山葵
Meat dish 強 肴	<i>Soshu</i> beef tenderloin, colorful vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i> 【相州牛ヒレ】 彩り野菜 藻塩 本山葵
Deep Fries 揚 物	Deep-fried scallop with yolk, potato dumpling 帆立雲丹衣揚げ 芋饅頭 藻塩
Rice ご 飯	Clay pot rice with oyster, wild chervil, Japanese pickles 土鍋にて 牡蠣ご飯 三つ葉 香の物三種盛り
Soup 留 椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, lily bulb and soy milk pudding, cream cheese, coffee grounds 季節もの 百合根豆乳寄せ クリームチーズ コーヒー粉

¥ 32,000

# VEGETARIAN-KAISEKI

## 野菜会席

※It is a reservation product until 5pm on that day. 当日 17 時までのご予約にて承ります

Appetizer 先 附	Squash <i>tofu</i> , wolfberry, <i>dashi</i> ( <i>kombu</i> seaweed stock), <i>wasabi</i> 【冬至豆腐】 枸杞の実 美味出し 山葵
Appetizer 二 菜	Dried burdock root boiled with soy sauce, sesame, leaf bud, cicely dressed with sesame sauce 【葉牛蒡浸し】 切り胡麻 木の芽 田芹胡麻和え
Soup お 椀	Green onion soup, crab dumpling, black pepper 【下仁田葱摺り流し】 蟹真丈 黒胡椒
<i>Sashimi</i> お造り替り	Grilled <i>yuba</i> (soy-milk skin), avocado, konjak, vegetables assortment 炙り箱根湯葉 焼きアボカド 刺身蒟蒻 あしらひ一式
Grilled dish 焼 物	Grilled eggplant, three varieties of mushrooms, carrot, <i>miso</i> 【茄子朴葉焼き】 占地 エリンギ 椎茸 金時人参 青味 練味噌
Steamed food 蒸 物	Steamed turnip, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), ginkgo nut, cloud ear, starchy sauce, <i>wasabi</i> 【蕪蒸し】 粟麩 銀杏 木耳 銀鮎 山葵
Deep Fries 揚 物	<i>Kakiage</i> (deep-fried sweet potato and <i>mukago</i> yam), deep-fried broccoli Arrowhead tubers crackers, seaweed salt 【丸十と零余子の搔き揚げ】 ブロッコリー 慈姑煎餅 青唐 藻塩
Rice ご 飯	Clay pot rice with root vegetables, Japanese pickles 土鍋にて 根菜ご飯 香の物三種盛り
Soup 留 椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, lily bulb and soy milk pudding, cream cheese, coffee grounds 季節もの 百合根豆乳寄せ クリームチーズ コーヒー粉

¥ 19,000

## Seasonal dish

### 季節の一品

#### Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

師走の八寸

¥ 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

Duck meat simmered with *dashi* (bonito stock)

鴨治部煮

¥ 2,150

Sea bream steamed with turnip

甘鯛蕪蒸し

¥ 2,500

Monkfish Liver grilled with sesame sauce

鮫鱈胡麻たれ焼き

¥ 2,700

Seasonal vegetables tempura

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

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~

¥ 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 root vegetables rice

土鍋ご飯 <二人前> 根菜ご飯

¥ 2,500

Clay pot oyster rice

土鍋ご飯 <二人前> 牡蠣ご飯

¥ 6,500

#### 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。

# Assorted seasonal platter 八寸“HASSUN”

## 季節の八寸盛り合わせ

八寸“HASSUN” refers to a plate of seasonal ingredients, and is a dish served at a Japanese kaiseki meal. It is composed of an assortment of sea and mountain foods, and expresses the season of Japan at that time.

八寸とは季節を代表する食材が一皿に盛ってあるものを言い、会席で供される一皿です。海のもの、山のものを盛り合わせて構成し、その時の日本の季節を端的に表現しています。



### 冬至豆腐

Squash *tofu*, wolfberry, *dashi* (bonito stock), *wasabi*, cicely dressed with sesame sauce

### 芹と松代浸し

Water dropwort and *Enoki* mushroom boiled with *dashi*(bonito stock)

### 鰯昆布締め焼き

Yellowtail grilled with kelp, tangle shavings

### 鰯昆布巻き

Herring rolled with kelp

### 金柑蜜煮

Cumquat simmered with honey

### 干柿バター

Dried persimmon and butter

### 帆立雲丹衣揚げ

Deep-fried scallop with yolk

### 海老ロール

Rolled shrimp

¥ 4,200

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。