

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

Green onion soup, fried onion
ちゃんこ葱摺り流し 揚げ玉葱

Sashimi
刺 身

Sashimi 【From Kanagawa】 Spanish mackerel, vegetables assortment, *wasabi*, soy sauce
小田原港より 寒鰯焼霜造り 妻物彩々 山葵 土佐醤油

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish
小 鉢

Boiled water dropwort and *enoki* mushroom, salmon roe, laver
【芹と松代浸し】 いくら 針のり

Grilled dish
焼 物

Grilled yellowtail, *teriyaki* flavor
Grilled radish, watercress, *yuzu*, Japanese rolled omelet, dried persimmon and butter
Whelk pickled with soy sauce and green chili, lily bulb
Herring rolled with kelp, cumquat simmered with honey
北海道産寒鰯照焼 三島大根油焼 くれそん 黄柚子 菊華荘の玉子焼 干柿バター
灯台つぶ三升漬け 玉百合根 鯧昆布巻き 金柑蜜煮

Boiled food
煮物

Squash dumpling, starchy sauce with crab, snow pea
【南瓜万頭】 蟹餡 絹さや

Deep fries
揚物

Deep-fried Japanese pond smelt, deep-fried mushroom tofu, deep-fried broccoli in yolk
箱根芦ノ湖の公魚衣揚げ 茸の厚揚げ ぶろっこりー黄味揚げ 藻塩

Rice
ご 飯

Rice, Japanese pickles
岩手県花巻産ひとめぼれ 香の物三種

Soup
留 椀

Miso soup (root vegetables, glue plant, green onion, Japanese pepper)
赤出し汁 (根菜色々 ふのり 青葱 香里山椒)

Dessert
水菓子

Strawberry mousse, kiwi, black soybean, whipped cream, chervil
【苺のむーす】 紅ほっぺ キウイ 黒豆 生クリーム セルフィーユ

¥ 5,500

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

Appetizer

先 附

Green onion soup, fried onion

ちゃんこ葱摺り流し 揚げ玉葱

Sashimi

刺 身

Sashimi 【From Kanagawa】 Spanish mackerel, tuna, vegetables assortment, *wasabi*, soy sauce

小田原港より 寒鰯焼霜造り みなみ鮪 妻物彩々 山葵 土佐醤油

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish

小 鉢

Boiled water dropwort and *enoki* mushroom, salmon roe, laver

【芹と松代浸し】 いくら 針のり

Grilled dish

焼 物

Grilled yellowtail, *teriyaki* flavor

Grilled radish, watercress, *yuzu*, Japanese rolled omelet, dried persimmon and butter

Whelk pickled with soy sauce and green chili, lily bulb

Herring rolled with kelp, cumquat simmered with honey

北海道産寒鰯照焼 三島大根油焼 くれそん 黄柚子 菊華荘の玉子焼 干柿バター

灯台つぶ三升漬け 玉百合根 鯧昆布巻き 金柑蜜煮

Boiled food

煮物

Squash dumpling, starchy sauce with crab, snow pea

【南瓜万頭】 蟹餡 絹さや

Deep fries

揚物

Deep-fried Japanese pond smelt, deep-fried mushroom tofu, deep-fried broccoli in yolk

箱根芦ノ湖の公魚衣揚げ 茸の厚揚げ ぶろっこり一黄味揚げ 藻塩

Rice

ご 飯

Clay pot rice with sea bream and root vegetables, Japanese pickles, salt kelp

土鍋にて 鯛と根菜の炊き込みご飯 香の物三種盛り 塩昆布

Soup

お 椀

Clear soup, milt *tofu*, spinach, carrot, *yuzu*

【清汁仕立て】 白子豆腐 寒〆法蓮草 金時人参 黄柚子

Dessert

水菓子

Pear, *punica granatum*

ル・レクチェ 柘榴

Dessert

甘 味

Strawberry mousse, kiwi, black soybean, whipped cream, chervil

【苺のむーす】 紅ほっぺ キウイ 黒豆 生クリーム セルフイーユ

¥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

Squash tofu, wolf berry, *dashi* (*kombu* seaweed stock), *wasabi*
南瓜豆腐 枸杞の実 美味出汁 山葵

Sashimi
造り替り

Yuba (soy-milk skin), konjak, vegetables assortment, *wasabi*, soy sauce, onion dressing
焼箱根湯葉 刺身蒟蒻 妻物彩々 山葵 刺身醤油 玉葱ドレッシング

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Boiled turnip, *miso*, *yuzu*
Water dropwort and *enoki* mushroom boiled with *dashi* (*kombu* seaweed stock)
Spinach dressed with sesame
風呂吹き蕪 白味噌 柚子 芹と松代浸し 針海苔

Grilled dish
焼 物

Grilled colorful vegetables and *Fu* (Japanese dry wheat gluten)
Lily bulb, cumquat simmered with honey
彩野菜と粟麩の焔焼き 玉百合根 金柑蜜煮

Boiled food
煮 物

Deep-fried and boiled tofu, eggplant, ginger, leek
【豆腐揚げ出し】 茄子 生姜 青葱

Deep fries
揚 物

Vegetables tempura, seaweed salt
【精進揚げ】 藻塩

Rice
ご 飯

Clay pot root vegetables rice, Japanese pickles
根菜ご飯 菊華荘の糠床漬け

Soup
お 椀

Miso soup (glue plant, tangle shavings, green onion)
【赤出し汁】 ふのり とろろ昆布 青葱

Dessert
水菓子

Pear, *punica granatum*
ル・レクチェ 柘榴

¥ 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	Milt <i>tofu</i> , wolf berry, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> Water dropwort and <i>enoki</i> mushroom boiled with <i>dashi</i> (bonito stock), salmon roe, laver Boiled turnip, <i>miso</i> , <i>yuzu</i> 【白子豆腐】 枸杞の実 美味出汁 山葵 【芹と松代浸し】 いくら 針海苔 【風呂吹き蕪】 練り味噌 柚子
Sashimi 御刺身	Spanish mackerel, tuna, squid, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 寒鰯焼霜 みなみ鮪 青利烏賊 妻物彩々 山葵 土佐醤油
Grilled dish 焼 物	Grilled yellowtail, <i>teriyaki</i> flavor, grilled radish, watercress Cumquat simmered with honey, Japanese ginger 【北海道産寒鰯照焼】 三島大根油焼 くれそん 金柑蜜煮 棒生姜酢取り
Boiled food 煮 物	Squash dumpling, taro, <i>shiitake</i> mushroom, carrot, starchy sauce 【南瓜万頭】 里芋 椎茸 金時人参 青味 旨出し餡
Deep Fries 揚 物	Deep-fried Japanese pond smelt, deep-fried mushroom <i>tofu</i> , deep-fried broccoli in yolk 箱根芦ノ湖の公魚衣揚げ 茸の厚揚げ ぶろっこりー黄味揚げ 藻塩
Meat dish 強 肴	<i>Soshu</i> beef sirloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, steak sauce 【相州牛サーロイン黒胡椒焼き】 彩野菜 ステーキソース
Rice ご 飯	Rice, dried young sardine, Japanese pickles 岩手県花巻産ひとめぼれ じゃこ山椒煮 香の物三種
Soup 御 椀	Clear soup, crab dumpling, spinach 【蟹真丈】 寒べ法蓮草 人参 黄柚子
Dessert 水菓子	Strawberry mousse, kiwi, black soybean, whipped cream, chervil 【苺のむーす】 紅ほっぺ キウイ 黒豆 生クリーム セルフィーユ

¥ 10,000

IRODORI

昼会席 彩

Appetizer

旬 菜

Milt *tofu*, wolf berry, *dashi* (bonito stock), *wasabi*
Water dropwort and *enoki* mushroom boiled with *dashi* (bonito stock), salmon roe, laver
Boiled turnip, *miso*, *yuzu*
【白子豆腐】 枸杞の実 美味出汁 山葵
【芹と松代浸し】 いくら 針海苔
【風呂吹き蕪】 練り味噌 柚子

Soup

御 椀

Clear soup, crab dumpling, spinach
【清汁仕立て】 蟹真丈 寒 β 法蓮草 人参 黄柚子

Sashimi

御刺身

Spanish mackerel, tuna, squid, vegetables assortment, *wasabi*, soy sauce
寒鱈焼霜 みなみ鮪 青利烏賊 妻物彩々 山葵 土佐醤油

Grilled dish

焼 物

Grilled yellowtail, *teriyaki* flavor, grilled radish, watercress
Cumquat simmered with honey, Japanese ginger
【北海道産寒鰯照焼】 三島大根油焼 くれそん 金柑蜜煮 棒生姜酢取り

Boiled food

煮 物

Squash dumpling, taro, *shiitake* mushroom, carrot, starchy sauce
【南瓜万頭】 里芋 椎茸 金時人参 青味 旨出し餡

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 季の温野菜 ちり酢

Rice

ご 飯

Clay pot rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles
岩手県花巻産ひとめぼれ 土鍋にて じゃこ山椒煮 香の物三種

Soup

留 椀

Miso soup (root vegetables, glue plant, green onion, Japanese pepper)
【赤出し汁】 (根菜色々 ふのり 青葱 香里山椒)

Dessert

菓 子

Pear, *punica granatum*

ル・レクチェ 柘榴

Dessert

甘 味

Strawberry mousse, kiwi, black soybean, whipped cream, chervil
【苺のむーす】 紅ほっぺ キウイ 黒豆 生クリーム セルフィーユ

¥ 14,000

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer 先付	Cod roe in steamed egg custard, ponzu sauce 【雲子羽二重蒸し】 ちり酢餡
Appetizer 前菜	Water dropwort and <i>enoki</i> mushroom boiled with <i>dashi</i> (bonito stock), salmon roe, laver Grilled yellowtail, <i>teriyaki</i> flavor Grilled radish, watercress, <i>yuzu</i> , Japanese rolled omelet, herring rolled with kelp Dried persimmon and butter, whelk pickled with soy sauce and green chili, lily bulb Cumquat simmered with honey 【芹と松代浸し】 いくら 針海苔 【寒鰯照焼】 大根油焼 くれそん 黄柚子 菊華荘の玉子焼 鰯昆布巻き 干柿バター 灯台つぶ三升漬け 玉百合根 金柑蜜煮
Soup お椀替わり	Clear soup, crab dumpling, spinach 【清汁仕立て】 蟹真丈 寒 ^ズ 法蓮草 人参 黄柚子
<i>Sashimi</i> 御刺身	Spanish mackerel, tuna, squid, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 寒鱈焼霜 みなみ鮪 青利烏賊 妻物彩々 山葵 土佐醤油
Grilled dish 焼物	Codfish grilled with kelp, tangle shavings, <i>mukago</i> yam dressed with mustard and chrysanthemum Japanese ginger 【鱈昆布 ^ズ 焼き】 とろろ昆布 零余子紫菊芥子和え 棒生姜酢取り
Boiled dish 煮物	Squash dumpling, taro, <i>shiitake</i> mushroom, carrot, starchy sauce 【南瓜万頭】 里芋 椎茸 金時人参 青味 旨出し餡
Meat dish 強肴	Japanese beef sirloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, <i>wasabi</i> , seaweed salt 【相州牛サーロイン黒胡椒焼き】 彩温野菜 山葵 藻塩
Rice ご飯	Clay pot rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles 岩手県花巻産ひとめぼれ 土鍋にて じゃこ山椒煮 香の物三種
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, root vegetables, glue plant, green onion, Japanese pepper 【赤出汁】 根菜色々 ふのり 青葱 香里山椒
Dessert 菓子	Pear, <i>punica granatum</i> ル・レクチェ 柘榴
Dessert 甘味	Strawberry mousse, kiwi, black soybean, whipped cream, chervil 【苺のむーす】 紅ほっぺ キウイ 黒豆 生クリーム セルフィーユ

¥ 18,000

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。