

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 【Pickled vegetables】 Salmon with kelp, radish and carrot pickled in sweet vinegar
御先付 Seaweed noodles, bamboo shoot, cucumber, wolfberry, vinegar
【五色膾】 富士の介昆布締め 紅白膾 若布素麵 筍 蛇腹胡瓜 枸杞の実 利久酢

Sashimi Tuna dressed with laver, squid, vegetables assortment, *wasabi*, plum soy sauce
御造り 三崎港直送目鉢鮪磯部和え 網代産青利烏賊松笠作り 芽物一式 山葵 梅醬油

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish 【Clam boiled with soy bean】 Soy bean, leaf bud
御小鉢 【浅利大船煮】 二身大豆 喜の芽

Grilled dish Spanish mackerel grilled with *miso*, chili pepper
御家喜物 Minced and steamed beef, herring roe boiled with bonito
Lily bulb and shrimp dumpling, stem lettuce pickled in sweet *miso*
Japanese rolled omelet, beans simmered with soy sauce
鱈福味噌焼き 糸鷹の爪 牛松風焼き 数の子土佐漬け
海老百合根茶巾 千社唐床漬け 厚焼き玉子 御多福豆

Boiled food 【Anglerfish boiled with turnip】 Starchy sauce, *yuzu* pepper
御福多物 【鮫鰯蕪良蒸し】 旨出汁餡 柚子胡椒

Deep fries Deep-fried eggplant between shrimp dumpling, deep-fried taro
御揚げ物 Deep-fried apple, green pepper, grated radish with chili, seaweed salt
茄子射込み揚げ 磐田産海老芋白扇揚げ 林檎衣揚げ 獅子唐 赤玉 藻塩

Rice Rice, Japanese pickles (Chinese cabbage, radish, small lotus root), dried slices of bonito
御飯 岩手県花巻産ひとめぼれ 香の物三種 (破苦菜漬け 沢安漬 姫蓮根紫蘇漬け)
かつを切干

Soup *Miso* soup (*tofu*, *Nameko* mushroom, Japanese pepper)
御福寿椀 赤出し汁 (豆腐 滑子茸 香里山椒)

Dessert 【Amazake mousse】 Strawberry, mandarin, candy, chocolate, sweetened green peas
御水菓子 【甘酒むーす】 赤富士苺 夢の恵蜜柑 雪飴 巳柄チョコ うぐいす豆

¥ 5,500

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

Appetizer 御先付	【Pickled vegetables】 Salmon with kelp, radish and carrot pickled in sweet vinegar Seaweed noodles, bamboo shoot, cucumber, wolfberry, vinegar 【五色膾】 富士の介昆布締め 紅白膾 若布素麵 筍 蛇腹胡瓜 枸杞の実 利久酢
<i>Sashimi</i> 御造里	Tuna dressed with laver, sea bream, pen shell, canola blossoms vegetables assortment, <i>wasabi</i> , plum soy sauce 三崎港直送目鉢鮪磯部和え 相模湾鯛松皮造り 平らぎ貝焼霜作り 菜の花 芽物一式 山葵 梅醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 御小鉢	【Clam boiled with soy bean】 Soy bean, leaf bud 【浅利大船煮】 二身大豆 喜の芽
Grilled dish 御家喜物	Spanish mackerel grilled with miso, chili pepper Minced and steamed beef, herring roe boiled with bonito Lily bulb and shrimp dumpling, stem lettuce pickled in sweet miso Japanese rolled omelet, beans simmered with soy sauce 鱈福味噌焼き 糸鷹の爪 牛松風焼き 数の子土佐漬け 海老百合根茶巾 千社唐床漬け 厚焼き玉子 御多福豆
Boiled food 御福多物	【Anglerfish boiled with turnip】 Starchy sauce, <i>yuzu</i> pepper 【鮫鰯蕪良蒸し】 旨出汁餡 柚子胡椒
Deep fries 御揚物	Deep-fried eggplant between shrimp dumpling, deep-fried taro Deep-fried apple, green pepper, grated radish with chili, seaweed salt 茄子射込み揚げ 磐田産海老芋白扇揚げ 林檎衣揚げ 獅子唐 赤玉 藻塩
Rice 御飯	Clay pot rice with crab deep-fried <i>tofu</i> , wild chervil Japanese pickles (Chinese cabbage, radish, small lotus root) 土鍋炊き 蟹ご飯 薄揚げ 三つ葉 香の物三種 (破苦菜漬け 沢安漬 姫蓮根紫蘇漬け)
Soup 御福寿椀	Clear soup, beef tongue, rice cake radish, carrot, leek, <i>yuzu</i> 【雑煮椀】 牛舌 焼餅 扇大根 日の出人参 白髪葱 香里柚子
Dessert 御水菓子	【Amazake mousse】 Strawberry, mandarin, candy, chocolate, sweetened green peas 【甘酒むーす】 赤富士苺 夢の恵蜜柑 雪飴 巳柄ちょこ うぐいす豆
Dessert 甘味	Japanized Mont Blanc by chestnut, Turkish delight and sweet potato, <i>Matcha</i> powder 【和もんぶらん】 抹茶粉

¥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 御先付	【Pickled vegetables】 Radish and carrot pickled in sweet vinegar Seaweed noodles, bamboo shoot, cucumber, wolfberry, vinegar 【五色膾】 紅白膾 若布素麵 筍 蛇腹胡瓜 枸杞の実 加減酢
Sashimi 御生替	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), konjak, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , onion dressing 箱根山の汲み湯葉 刺身蒟蒻 芽物一式 山葵 玉葱醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 御小鉢	Japanese mustard spinach dressed with sesame, laver 小松菜胡麻浸し 針海苔
Grilled dish 焼物	Grilled <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten) and colorful vegetables 生麩と彩り野菜炊き焼き
Boiled food 煮物	Deep-fried and boiled <i>tofu</i> , soy meat (textured soy protein products), carrot Grated radish, ginger 【三島西島豆富揚げ出し】 大豆肉 金時人参 青味 煮をろし 生姜
Deep fries 揚げ物	Vegetables tempura, colorful vegetable, seaweed salt 【精進揚げ】 冬野菜彩々 藻塩
Rice ご飯	Clay pot rice with <i>Hijiki</i> and deep-fried <i>tofu</i> , wild chervil, Japanese pickles, kelp 芽ひじきと薄揚げの土鍋ご飯 三つ葉 菊華荘の糠床漬け 昆布麴煮
Soup お椀	<i>Miso</i> soup (<i>Nameko</i> mushroom, laver, Japanese pepper powder) 【赤出し汁】 滑子 あをさ 香里山椒
Dessert 水菓子	Seasonal fruits 季の果実

¥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 旬菜	【Pickled vegetables】 Salmon with kelp, radish and carrot pickled in sweet vinegar Seaweed noodles, bamboo shoot, cucumber, wolfberry, vinegar 【Milt <i>tofu</i> 】 Herring roe boiled with bonito, grated radish with chili, green onion, <i>ponzu</i> sauce 【Clam boiled with soy bean】 Soy bean, leaf bud 【五色膾】 富士の介昆布締め 紅白膾 若布素麺 筍 蛇腹胡瓜 枸杞の実 利久酢 【白子豆腐】 数の子土佐漬け 赤玉 打葱 割ぼん酢 【浅利大船煮】 二身大豆 喜の芽
Sashimi 御造里	Tuna, squid, sea bream, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , plum soy sauce 目鉢鮪 青利烏賊松笠造り 鯛そぎ身 芽物彩々 山葵 梅醤油
Grilled dish 焼物	【Spanish mackerel grilled with <i>miso</i> 】 Chili pepper Japanese rolled omelet, beans simmered with soy sauce, stem lettuce, Japanese ginger 【鱈福味噌焼き】 糸鷹の爪 厚焼き玉子 御多福豆 千社唐 染生姜
Boiled food 煮物	【Codfish simmered with soy sauce】 Boiled shrimp-shaped taro, carrot, snow peas, <i>yuzu</i> 【鱈美味煮】 磐田産海老芋含め 梅人参 絹さや 針柚子
Meat dish 中皿	【Japanese beef sirloin steak】 Grilled colorful vegetables 【相州牛サーロイン黒胡椒焼き】 季の温野菜
Deep Fries 揚物	Deep-fried Japanese pond smelt, shrimp fried with crushed fried rice cake Sweet green pepper, seaweed salt 芦ノ湖公魚真砂揚げ 海老おかき揚げ 獅子唐 藻塩
Rice ご飯	Rice with dried young sardine, Japanese pickles じゃこ山椒ご飯 香の物三種盛り
Soup 御椀	【Clear soup】 Duck meat, radish, carrot, leek, <i>yuzu</i> 【薄葛仕立て】 鴨吉野煮 扇大根 日の出人参 白髪葱 香里柚子
Dessert 水菓子	【Amazake mousse】 Strawberry, mandarin, candy, chocolate, sweetened green peas 【甘酒むーす】 赤富士苺 夢の恵蜜柑 雪飴 巳柄ちよこ うぐいす豆

¥ 10,000

IRODORI

昼会席 彩

Appetizer

旬 菜

【Pickled vegetables】 Salmon with kelp, radish and carrot pickled in sweet vinegar

Seaweed noodles, bamboo shoot, cucumber, wolfberry, vinegar

【Clam boiled with soy bean】 Soy bean, leaf bud

Herring roe boiled with bonito, minced and steamed beef, stem lettuce, Japanese rolled omelet

【五色膾】 富士の介 昆布締め 紅白膾 若布素麵 筍 蛇腹胡瓜 枸杞の実 利久酢

【浅利大船煮】 二身大豆 喜の芽 数の子 土佐漬 松風焼き 竹千社唐 厚焼き玉子

Soup

御 椀

【Clear soup】 Duck meat, radish, carrot, leek, *yuzu*

【薄葛仕立て】 鴨吉野煮 扇大根 日の出人参 白髪葱 香里柚子

Sashimi

御造里

Tuna dressed with laver, sea bream, pen shell, canola blossoms

vegetables assortment, *wasabi*, plum soy sauce

三崎港直送目鉢鮪磯部和え 相模湾鯛松皮造り 平らぎ貝焼霜作り 菜の花

芽物一式 山葵 梅醤油

Grilled dish

御家喜物

Spanish mackerel grilled with *miso*, chili pepper, Lily bulb and shrimp dumpling

Beans simmered with soy sauce, Japanese ginger

【鱒福味噌焼き】 糸鷹の爪 海老百合根茶巾 お多福豆 染生姜

Boiled food

御福多物

Anglerfish boiled with turnip, Starchy sauce, *yuzu* pepper

【鮫鰯蕪良蒸し】 旨出汁餡 柚子胡椒

Meat dish

御強肴

Japanese beef sirloin, Deep-fried eggplant between shrimp dumpling, arrowhead

Deep-fried apple, green pepper, grated radish with chili, *Ponzu* soy sauce

【国産牛サーロイン】 茄子射込み揚げ 松笠慈姑 林檎衣揚げ 獅子唐 赤玉 ちり酢

Rice

ご 飯

Clay pot rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper

Japanese pickles (Chinese cabbage, radish, small lotus root)

【岩手県花巻産ひとめぼれ 土鍋にて】 じゃこ山椒煮 破苦菜漬 沢安漬 姫蓮根紫蘇漬

Soup

御福寿椀

Miso soup, Japanese pepper powder

赤出し汁 香里山椒

Dessert

水菓子

Amazake mousse, Strawberry, mandarin, Candy, chocolate, sweetened green peas

Japanized Mont Blanc by chestnut, Turkish delight and sweet potato, *Matcha* powder

甘 味

【甘酒むーす】 赤富士苺 夢の恵蜜柑 雪飴 巳柄ちょこ うぐいす豆

【和もんぶらん】 抹茶粉

¥ 14,000

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer 御先付	【Pickled vegetables】 Salmon kelp, radish and carrot pickled in sweet vinegar Seaweed noodles, bamboo shoot, cucumber, wolfberry, vinegar 【五色膾】 富士の介昆布締め 紅白膾 若布素麵 筍 蛇腹胡瓜 枸杞の実 利久酢
御祝肴	【Clam boiled with soy bean】 Soy bean, leaf bud, Minced and steamed beef 【浅利大船煮】 二身大豆 喜の芽 松風焼き
	Japanese rolled omelet, stem lettuce, Lily bulb and shrimp dumpling, herring roe boiled with bonito <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten) with butterbur miso 厚焼玉子 竹千社唐 海老百合根茶巾 数の子土佐漬け 生麩富貴味噌田楽
Soup 御 椀	【Clear soup】 Steamed abalone, radish, carrot, leek, <i>yuzu</i> 【薄葛仕立て】 鮑福良蒸し 扇大根 日の出人参 白髪葱 香里柚子
<i>Sashimi</i> 御造里	Tuna dressed with laver, Squid, Pen shell, canola blossoms, Vegetables assortment, <i>wasabi</i> , plum soy sauce 三崎港直送目鉢鮪磯部和え 相模湾鯛松皮造り 平らぎ貝焼霜作り 菜の花 芽物一式 山葵 梅醤油
Grilled dish 御家喜物	Spanish mackerel grilled with miso, chili pepper Salted and dried mullet roe, gold leaf, beans simmered with soy sauce, Japanese ginger 【寒鰯蕪良焼き】 糸鷹の爪 唐墨炙り 金箔 御福多豆 染生姜
Boiled dish 御福多物	Codfish simmered with soy sauce, boiled shrimp-shaped taro, Shrimp boiled with sake, snow peas, <i>yuzu</i> 鱈美味煮 磐田産海老芋含め 海老酒蒸し 絹さや 針柚子
Meat dish 御強肴	【Japanese beef sirloin】 Deep-fried eggplant between shrimp dumpling, arrowhead Deep-fried apple, green pepper, grated radish with chili, <i>Ponzu</i> soy sauce 相州牛サーロイン 茄子射込み揚げ 松笠慈姑 林檎衣揚げ 獅子唐 赤玉 ちり酢
Rice & Soup 御飯・御椀	Clay pot rice with crab, deep-fried <i>tofu</i> , wild chelvil, Japanese pickles, <i>Miso</i> soup 【土鍋にて蟹ご飯】 薄揚げ 三つ葉 香の物三種 【赤出し汁】 香里山椒
Dessert 水菓子・甘味	Amazake mousse, Strawberry, mandarin, Candy, chocolate, sweetened green peas, Japanized Mont Blanc by chestnut, Turkish delight and sweet potato, Matcha powder 【甘酒むーす】 赤富士苺 夢の恵蜜柑 雪飴 巳柄ちょこ うぐいす豆 【和もんぶらん】 抹茶粉

¥ 18,000

Seasonal dish

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

睦月の八寸

¥ 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

Clear soup (Rice cake and vegetable)

雑煮椀

¥ 1,800

Spanish mackerel grilled with butterbur *miso*

鯖露味噌焼き

¥ 2,500

Boiled cod fish and taro

鱈美味煮 海老芋含ませ

¥ 2,500

Tilefish boiled with turnip

甘鯛蕪蒸し

¥ 2,800

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 crab rice

土鍋ご飯 <二人前> 蟹ご飯

¥ 5,000

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。