

## 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 岩手県花巻産ひとめぼれ

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 先付	Lily bulb <i>tofu</i> , <i>dashi</i> (bonito stock) , lily bulb, plum paste 【百合根豆腐】 美味出汁 花卉百合根 梅肉
Appetizer 二菜	Soybean, scarlet runner bean, konjac, snap pea, kelp Clam and canola blossoms dressed with mustard 【福豆】 大豆 花豆 赤こんにゃく スナップ豌豆 昆布 【浅利と菜の花芥子漬け】
Soup お椀	Clear soup with grated turnip, fried soft cod roe, flower bud, <i>yuzu</i> 【雲仕立て】 雲子おかき揚げ 蕾菜 あられ柚子
<i>Sashimi</i> お造り	Cornetfish, tuna, squid, vegetables assortment 矢柄 鮪 青利烏賊 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	Grilled turban shell, butter Japanese ginger 【栄螺壺焼き】 香りバター 酢取り茗荷
Boiled food 煮物	Sardine boiled with plum, burdock root, boiled shrimp-shaped taro, celery, green onion 【鰯梅煮】 牛蒡 海老芋含ませ 芹 白髪葱
Deep Fries 揚物	Deep-fried anglerfish with sesame and laver, fried flowers of the butterbur Green chili, fried noodle, seaweed salt 鮫鱈香味揚げ 蔞の薑薄衣揚げ 青唐 華五色 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 【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, sweet white bean soup 季節もの 春寒

¥ 19,000

# TSUKI-KAISEKI

## 月会席

Appetizer 先付	Lily bulb <i>tofu</i> , <i>dashi</i> (bonito stock) , lily bulb, plum paste 【百合根豆腐】美味出汁 花卉百合根 梅肉
Appetizer 二菜	Soybean, scarlet runner bean, konjac, snap pea, kelp 【Sardine boiled with dried bonito】 carrot pickled in sweet <i>miso</i> Cumquat simmered with honey 【福豆】大豆 花豆 赤こんにゃく スナップ豌豆 昆布 【鰯粉節煮】 姫人参西京漬け 金柑蜜煮
Soup お椀	Clear soup with grated turnip, fried abalone, flower bud, <i>yuzu</i> 【羹仕立て】 鮑おかき揚げ 蕾菜 あられ柚子
<i>Sashimi</i> お造り	Gurnard, cornefish, ark shell, vegetables assortment 竹麦魚 矢柄 赤貝 あしらい一式
Grilled dish 焼物	【Grilled clam】 butter, Japanese ginger 地蛤焼き 香里バター 酢取り茗荷
Boiled food 煮物	【Deep-fried and boiled shrimp-shaped taro rice cake】 prawn Canola blossoms, starchy sauce, mustard 【餅海老芋】 車海老 菜の花 銀餡 溶き芥子
Meat dish 強肴	<i>Soshu</i> beef sirloin, grilled 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 【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, sweet white bean soup 季節もの 春寒

¥ 23,000

# KIKU-KAISEKI

## 菊会席

Appetizer 先付	Soybean, scarlet runner bean, konjac, snap pea, kelp 【福豆】大豆 花豆 赤こんにゃく スナップ豌豆 昆布
Appetizer 二菜	【Sardine boiled with dried bonito】 carrot pickled in sweet <i>miso</i> Cumquat simmered with honey 【鰯粉節煮】 姫人参西京漬け 金柑蜜煮
Appetizer 凌ぎ	【 <i>Inari sushi</i> (flavored rice wrapped in fried bean curd)] <i>Hijiki</i> (edible seaweed), carrot, <i>Shiitake</i> mushroom, bamboo shoot, lotus root 【稲荷寿司】 ひじき 人参 椎茸 筍 蓮根
Soup お椀	Clear soup with grated turnip, fried spiny lobster, flower bud, <i>yuzu</i> 【羹仕立て】 伊勢海老おかき揚げ 蕾菜 あられ柚子
<i>Sashimi</i> お造り	Gurnard, halfbeak, pen shell, vegetables assortment 竹麦魚 細魚 平貝 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	Greenling grilled with soy sauce, leaf bud, Japanese ginger 【相並漬け焼き】 叩き木の芽 酢取り茗荷
Small pot 小鍋	<i>Hamaguri</i> clam simmered in <i>sake</i> , brussels sprouts, potato, tomato, small onion Olive oil, black pepper 【蛤酒煮】 芽甘藍 馬鈴薯 姫蕃茄 ペコロス 藻塩 本山葵
Meat dish 強肴	【 <i>Soshu</i> beef tenderloin】 grilled 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 crab, salmon roe and grated yam, Japanese pickles 土鍋にて 蟹とろろいくらご飯 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, sweet white bean soup 季節もの 春寒

¥ 27,000

# ANNIVERSARY KAISEKI

## 146 周年会席

Appetizer 先付	Soybean, scarlet runner bean, konjac, snap pea, kelp 【福豆】大豆 花豆 赤こんにゃく スナップ豌豆 昆布
Appetizer 二菜	【Sardine boiled with dried bonito】 carrot pickled in sweet miso Cumquat simmered with honey 【鰯粉節煮】 姫人参西京漬け 金柑蜜煮
Appetizer 凌ぎ	【 <i>Inari sushi</i> (flavored rice wrapped in fried bean curd)】 <i>Hijiki</i> (edible seaweed), carrot, <i>shiitake</i> mushroom, bamboo shoot, lotus root 【稲荷寿司】 ひじき 人参 椎茸 筍 蓮根
Soup お椀	Clear soup with grated turnip, fried spiny lobster, flower bud, <i>yuzu</i> 【羹仕立て】 伊勢海老おかき揚げ 蕾菜 あられ柚子
<i>Sashimi</i> お造り	Gurnard, halfbeak, pen shell, vegetables assortment 竹麦魚 細魚 平貝 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	Greenling grilled with soy sauce, leaf bud, Japanese ginger 【相並漬け焼き】 叩き木の芽 酢取り茗荷
Small pot 小鍋	<i>Hamaguri</i> clam simmered in <i>sake</i> , brussels sprouts, potato, tomato, small onion Olive oil, black pepper 【蛤酒煮】 芽甘藍 馬鈴薯 姫蕃茄 ペコロス 藻塩 本山葵
Meat dish 強肴	【 <i>Soshu</i> beef tenderloin】 grilled 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 anglerfish with sesame and laver, fried flowers of the butterbur Green chili, fried noodle, seaweed salt 鮫鱈香味揚げ 蔞の臺薄衣揚げ 青唐 華五色 藻塩
Rice, soup ご飯 留椀	Clay pot rice with crab, salmon roe and grated yam, Japanese pickles <i>Miso</i> soup, Japanese pepper 土鍋にて 蟹とろろいくらご飯 香の物三種盛り【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, sweet white bean soup 季節もの 春寒

¥ 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 先付	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), canola blossoms, <i>dashi</i> ( <i>kombu</i> seaweed stock) , <i>yuzu</i> 箱根汲み上げ湯葉 菜の花昆布 美味出汁 柚子
Appetizer 二菜	【Lily bulb <i>tofu</i> 】 lily bulb, plum soy sauce Soybean, scarlet runner bean, konjac, snap pea, kelp 【百合根豆富】 花卉百合根 梅肉醤油 【福豆】 大豆 花豆 赤こんにゃく スナック豌豆 昆布
Soup お椀	Clear soup with grated turnip, fried, potato, flower bud, <i>yuzu</i> 【羹仕立て】 馬鈴薯おかき揚げ 蕾菜 あられ柚子
<i>Sashimi</i> お造り替り	Konjac, avocado, grilled king trumpet mushroom, vegetables assortment, onion dressing 刺身蒟蒻 アボカド 焼エリンギ あしらえ一式 玉葱ドレッシング
Grilled dish 焼物	Grilled bamboo shoot with sweet <i>miso</i> , leaf bud, grilled small onion Cumquat simmered with honey, Japanese ginger 【筍田楽】 木の芽 ペコロス 鰹焼き 金柑蜜煮 酢取り茗荷
Steamed food 煮物	Deep-fried and boiled <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten) Boiled shrimp-shaped taro, celery, green onion 【生麩阿蘭陀】 牛蒡 海老芋含ませ 芹 白髪葱
Deep Fries 御強肴	Deep-fried flowers of the butterbur, deep-fried tomato with sesame and laver Deep-fried brussels sprouts, seaweed salt 蒨の薑衣揚げ 姫蕃茄香味揚げ 芽甘藍真砂揚げ 藻塩
Rice	Assorted ingredient rice Arrowhead, <i>Shiitake</i> mushroom, lotus root, burdock root, deep fried <i>tofu</i> Japanese pickles
ご 飯	土鍋にて五目ご飯 慈姑 椎茸 蓮根 牛蒡 薄揚げ 香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper 【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, sweet white bean soup 季節もの 春寒

¥ 19,000

## Seasonal dish 季節の一品

### Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

如月の八寸

¥ 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 radish】 chicken, green onion, carrot, butterbur with *miso*

三島大根スープ煮

¥ 1,500

Grilled turban shell

栄螺壺焼き

¥ 2,500

Sake-steamed *Hamaguri* clams

蛤酒蒸し

¥ 4,800

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 rice with sea bream and celery

土鍋ご飯 <二人前> 鯛と芹の炊き込みご飯

¥ 5,000

Clay pot crab rice with grated yam and salmon roe

土鍋ご飯 <二人前> 蟹とろろいくら御飯

¥ 8,000

### 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。