

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

KENNJO GOZEN

献上御膳

Appetizer 先付	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), salmon roe, canola blossoms, <i>dashi</i> (bonito stock) , <i>yuzu</i> 箱根汲み揚げ湯葉 北海道産いくら 菜の花昆布 美味出汁 餃子 柚子
<i>Sashimi</i> 造り	Tuna, sea bream, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , plum soy sauce 目鉢鮪 天鯛 妻物色々 山葵 土佐醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小鉢	【Clam and Japanese mustard spinach dressed with laver】 , dried tuna shavings 【Carrot soup】 small rice crackers 【 <i>Shiitake</i> mushroom, konjac, soy beans, burdock and kelp mixed with soy sauce】 【浅利と小松菜の新海苔和え】 糸賀木 【金時人参の摺り流し】 玉あられ 【福豆煮】 青味
Grilled dish 焼物	Sablefish grilled with sweet <i>miso</i> paste, Japanese rolled omelet <i>Inari sushi</i> (flavored rice wrapped in fried bean curd) Mugwort wheat gluten cake grilled with sweet <i>miso</i> , butterbur, red onion Squid, plum paste 銀鱈西京焼き 菊華荘の玉子焼き 稲荷寿司 蓬麩田楽 露有馬煮 紫玉葱あちら 松笠烏賊酒煎り 梅肉
Boiled food 煮物	Boiled radish, chicken, green onion, carrot, butterbur with <i>miso</i> 【三島大根スープ煮】 美味鶏火取り 甘とろ葱 色人参 露味噌
Deep fries 揚物	Fried crown daisy with <i>tofu</i> , fried shrimp, fried green beans, seaweed salt 春菊豆富パン粉揚げ 海老五色揚げ 隠元衣揚げ 藻塩
Rice ご飯	Rice, Japanese pickles, beef and bamboo shoots dressed with soy sauce 岩手県花巻産ひとめぼれ 牛そばろと筍の時雨煮 香の物三種
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup (clam, green onion) 赤出し汁 (寒蜆 青葱)
Dessert 水菓子	【Lemon and yogurt mousse】 orange jelly, strawberry, kiwi, mint 【レモンヨーグルトムース】 三ヶ日みかんのジュレ 静岡産紅ほっぺ キウイ ミント

¥ 5,500

KENJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

Appetizer 先付	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), salmon roe, canola blossoms, <i>dashi</i> (bonito stock) , <i>yuzu</i> 箱根汲み揚げ湯葉 北海道産いくら 菜の花昆布 美味出汁 餃子 柚子
<i>Sashimi</i> 造り	Tuna, gurnard, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 目鉢鮪 竹麦魚 妻物色々 山葵 土佐醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小鉢	【Clam and Japanese mustard spinach dressed with laver】 , dried tuna shavings 【Carrot soup】 small rice crackers <i>Shiitake</i> mushroom, konjac, soy beans, burdock and kelp mixed with soy sauce 【浅利と小松菜の新海苔和え】 糸賀木 【金時人参の摺り流し】 玉あられ 【福豆煮】 青味
Grilled dish 焼物	Sablefish grilled with sweet <i>miso</i> paste, Japanese rolled omelet <i>Inari sushi</i> (flavored rice wrapped in fried bean curd) Mugwort wheat gluten cake grilled with sweet <i>miso</i> , butterbur, red onion Squid, plum paste 銀鱈西京焼き 菊華荘の玉子焼き 稲荷寿司 蓬麩田楽 露有馬煮 紫玉葱あちら 松笠烏賊酒煎り 梅肉
Boiled food 煮物	Boiled radish, chicken, green onion, carrot, butterbur with <i>miso</i> 【三島大根スープ煮】 美味鶏火取り 甘とろ葱 色人参 露味噌
Deep fries 揚げ物	Fried crown daisy with <i>tofu</i> , fried shrimp, fried green beans, seaweed salt 春菊豆富パン粉揚げ 海老五色揚げ 隠元衣揚げ 藻塩
Rice 御飯	Clay pot rice with sea bream and celery, Japanese pickles 【土鍋にて 鯛と芹の炊き込みご飯】 生姜 香の物三種
Soup 留椀	Clear soup (seaweed dumpling, bamboo shoots, carrot, green onion, leaf bud) 【清汁仕立て】 あおさ真丈 筍 梅人参 色紙葱 木ノ芽
Dessert 水菓子	<i>Hassaku</i> orange, strawberry, kiwi 八朔 静岡紅ほっぺ キウイフルーツ
Dessert 甘味	【Lemon and yogurt mousse】 Orange jelly, mint 【レモンヨーグルトムース】 三ケ日みかんジュレ ミント

¥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

Yuba (soy-milk skin), salmon roe, canola blossoms, *dashi* (bonito stock) , *yuzu*

【Lily bulb *tofu*】 lily bulb, plum paste, *dashi* (bonito stock)

【Shiitake mushroom, konjac, soy beans, burdock and kelp mixed with soy sauce】

箱根汲み揚げ湯葉 北海道産いくら 菜の花昆布 美味出汁 柚子

【百合根豆腐】 花卉百合根 梅肉 旨出汁 【福豆煮】

Sashimi

造り

Tuna, squid, gurnard, vegetables assortment, wasabi, soy sauce

目鉢鮪 青利烏賊 竹麦魚 妻物色々 山葵 土佐醤油

Grilled dish

焼物

Sablefish grilled with sweet *miso* paste, Japanese rolled, omelet butterbur, red onion

銀鱈西京焼き 菊華荘の玉子焼 落有馬煮 紫玉葱あちゃら

Boiled food

煮物

Sardine boiled with plum, burdock, boiled shrimp-shaped taro, celery, green onion

鰯梅煮 牛蒡 海老芋含ませ 芹 白髪葱

Meat dish

揚物

Fried crown daisy with *tofu*, fried shrimp, fried green beans, seaweed salt

春菊豆腐パン粉揚げ 海老五色揚げ 隠元衣揚げ 藻塩

Deep Fries

強肴

Japanese beef sirloin, grilled colorful vegetables

【相州牛サーロイン野田焼】 彩野菜

Rice

ご飯

Rice with dried young sardine, Japanese pickles

ご飯 じゃこ山椒煮 香の物三種盛り

Soup

御椀

【Clear soup】 seaweed dumpling, bamboo shoots, carrot, green onion, leaf bud

【清汁仕立て】 あおさ真丈 筍 梅人参 色紙葱 木ノ芽

Dessert

水菓子

【Lemon and yogurt mousse】 orange jelly, strawberry, kiwi, mint

【レモンヨーグルトムース】 三ヶ日みかんのジュレ 静岡産紅ほっぺ キウイ ミント

¥ 10,000

IRODORI

昼会席 彩

Appetizer 旬菜	<i>Yuba</i> (soy-milk skin) salmon roe, canola blossoms <i>dashi</i> (bonito stock) , <i>yuzu</i> 【Lily bulb <i>tofu</i> 】 , lily bulb, plum paste, <i>dashi</i> (bonito stock) 【 <i>Shiitake</i> mushroom, konjac, soy beans, burdock and kelp mixed with soy sauce】 箱根汲み揚げ湯葉 北海道産いくら 菜の花昆布 美味出汁 餃子 柚子 【百合根豆腐】 花卉百合根 梅肉 旨出汁 【福豆煮】
Soup 御椀	【Clear soup with grated turnip】 seaweed dumpling, bamboo shoots Carrot, flower bud, <i>yuzu</i> 【羹仕立て】 あおさ真丈 筍 梅人参 蕾菜 あられ柚子
<i>Sashimi</i> 造り	Tuna, squid, gurnard, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 目鉢鮪 青利烏賊 竹麦魚 妻物色々 山葵 土佐醤油
Grilled dish 焼物	Sablefish grilled with sweet <i>miso</i> paste, butterbur Mugwort wheat gluten cake grilled with sweet <i>miso</i> , red onion 銀鱈西京焼き 露有馬煮 蓬麩田楽 紫玉葱あちら
Boiled food 煮物	【Boiled radish】 seabream, green onion, carrot, butterbur with <i>miso</i> 【三島大根スープ煮】 鯛火取り 甘とろ葱 色人参 露味噌
Meat dish 強肴	Japanese beef sirloin, grilled colorful vegetables, <i>wasabi</i> 【相州牛サーロイン野田焼】 彩野菜 山葵
Rice ご飯	Clay pot rice, dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles 【土鍋ご飯】 じゃこ山椒煮 香の物三種
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup (clam) (寒蜆)
Dessert 水菓子・甘味	<i>Hassaku</i> orange, strawberry, kiwi 八朔 静岡紅ほっぺ キウイフルーツ 【Lemon and yogurt mousse】 orange jelly, mint 【レモンヨーグルトムース】 三ヶ日みかんジュレ ミント

¥ 14,000

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer 先付	<i>Yuba</i> (soy-milk skin) Salmon roe, canola blossoms <i>dashi</i> (bonito stock) , <i>yuzu</i> 【Lily bulb <i>tofu</i> 】 , lily bulb, plum paste, <i>dashi</i> (bonito stock) 箱根汲み揚げ湯葉 北海道産いくら 菜の花昆布 美味出汁 餃子 【百合根豆富】 花卉百合根 梅肉 旨出汁
Appetizer 前菜	【Shiitake mushroom, konjac, soy beans, burdock and kelp mixed with soy sauce】 Sardine mixed with dried bonito shavings, Japanese rolled omelet <i>Inari sushi</i> (flavored rice wrapped in fried bean curd) Mugwort wheat gluten cake grilled with sweet <i>miso</i> , butterbur, squid, plum paste Red onion, cumquat simmered with honey 【福豆煮】 鰯粉節和え 菊華荘の玉子焼き 稲荷寿司 蓬麩田楽 露有馬煮 松笠烏賊酒煎り 梅肉 紫玉葱あちら 金柑蜜煮
Soup 御 椀	【Clear soup with grated】 turnip, cod roe dumpling, bamboo shoots Carrot, flower bud, <i>yuzu</i> 【雲仕立て】 雲子おかき揚げ 筍 梅人参 蕾菜 あられ柚子
<i>Sashimi</i> 造り	Tuna, squid, gurnard, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 目鉢鮪 青利烏賊 竹麦魚 妻物色々 山葵 土佐醤油
Grilled dish 焼物	【Grilled turban shell】 butter, Japanese ginger 【栄螺壺焼き】 香里バター 酢取り茗荷
Boiled dish 煮物	Boiled shrimp-shaped taro, burdock, greenling, green beans 磐田の海老芋含ませ 牛蒡 相並揚煮 隠元 白髪葱
Meat dish 強肴	Japanese beef sirloin, grilled colorful vegetables, <i>wasabi</i> 【相州牛サーロイン野田焼】 彩野菜 山葵
Rice ご飯	【Clay pot rice with sea bream and celery】 ginger, Japanese pickles 【土鍋にて 鯛と芹の炊き込みご飯】 生姜 香の物三種
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup (clam) 赤出し汁 (寒蜆)
Dessert 水菓子・甘味	<i>Hassaku</i> orange, strawberry, kiwi 八朔 静岡紅ほっぺ キウイフルーツ 【Lemon and yogurt mousse】 orange jelly, mint 【レモンヨーグルトムース】 三ヶ日みかんジュレ ミント

¥ 18,000

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。