

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	Butterbur sprout, white <i>miso</i> and <i>tofu</i> dressing, pine nuts 蕨の薹味噌白和え 松の実
Appetizer 二菜	Plantain lily dressed with sea bream liver 【Spring onion <i>tofu</i> 】 , <i>dashi</i> (bonito stock) jelly, radish うるい鯛腸掛け 【新玉葱豆腐】 美味出汁ジュレ 針ラレシ
Soup お椀	【Clear soup with laver】 Hard clam, radish, <i>udo</i> (wild vegetable), dried sea lettuce, rice small cracker 【磯仕立て】 吉野蛤 菱大根 独活 青さ海苔 ぶぶあられ
<i>Sashimi</i> お造り	Sea bream, white horse clam, squid, vegetables assortment 鯛 白みる貝 青利烏賊 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	【Spanish mackerel grilled with soy sauce and citrus】 Burdock root and carrot cooked in sugar and soy sauce Small lotus root pickled in salted Shiso leaf and vinegar 【鱈庵焼き】 牛蒡金平 芽蓮根しそ漬
Boiled food 煮物	【Firefly squid boiled with ginger】 , Boiled turnip, bamboo shoot, butterbur 【蛸烏賊生生姜煮】 春蕪含ませ 筍 蕨
Deep Fries 揚物	Deep-fried icefish, Deep-fried brussels sprouts with yolk, seaweed salt 白魚三色揚げ 芽甘藍黄味揚げ 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, <i>Yokan</i> (sweet bean jelly with <i>doumyouji</i> (Japanese style rice powder)) 季節もの 夜桜

¥ 19,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 先付	Firefly squid, wakame seaweed rolled in herring roe, Ginger vinegar 蛍烏賊 芽巻き数の子 生姜酢
Appetizer 二菜	Canola blossoms, horsetail, mustard with <i>miso</i> , pickled <i>wasabi</i> , icefish, lily bulb 菜の花 土筆 芥子味噌 花山葵漬け 白魚酒煎り 花卉百合根
Soup お椀	【Clear soup with laver】 Abalone, radish, <i>udo</i> (wild vegetable), dried sea lettuce, rice small cracker 【磯仕立て】吉野鮑 菱大根 独活 青さ海苔 ふぶあられ
<i>Sashimi</i> お造り	Sea bream, grunt, white horse clam, vegetables assortment 金目鯛 伊佐木 白みる貝 あしらい一式
Grilled dish 焼物	【Golden threadfin bream grilled with salted and dried mullet roe】 Burdock root and carrot cooked in sugar and soy sauce Small lotus root pickled in salted Shiso leaf and vinegar 【糸縫唐墨焼き】牛蒡金平 芽蓮根しそ漬け
Boiled food 煮物	Boiled conger eel, turnip, Bracken, leaf bud 煮穴子 春蕪含ませ 蕨 木の芽
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, <i>Yokan</i> (sweet bean jelly with <i>doumyouji</i> (Japanese style rice powder)) 季節もの 夜桜

¥ 23,000

KIKU-KAISEKI

菊会席

Appetizer 先付	Pickled <i>wasabi</i> , salmon roe 花山葵漬け いくら
Appetizer 二菜	Clam dressed with vinegared <i>miso</i> Ark shell, Japanese egg cockle, green onion, <i>Akame</i> (water pepper) 【鉄砲和え】 赤貝 鳥貝 分葱 赤芽
Appetizer 凌ぎ	Sushi halfbeak, salmon trout, canola blossoms, horsetail, mustard with <i>miso</i> , lily bulb 手網寿司 さより 富士の介 菜の花 土筆 芥子味噌 桃花百合根
Soup お椀	【Clear soup with laver】 Spiny lobster, radish, <i>udo</i> (wild vegetable), dried sea lettuce, rice small cracker 【磯仕立て】 吉野伊勢海老 菱大根 独活 青さ海苔 ぶぶあられ
<i>Sashimi</i> お造り	Gnomefish, sea bream, grunt, vegetables assortment 黒むつ 金目鯛 伊佐木 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	【 <i>Kichiji</i> rockfish grilled with soy sauce and leaf bud】 Burdock root and carrot cooked in sugar and soy sauce Small lotus root pickled in salted Shiso leaf and vinegar 【吉次木の芽焼き】 牛蒡金平 芽蓮根しそ漬け
Steamed dish 蒸物	【Steamed egg custard with <i>yuba</i> (soy-milk skin)】 Starchy sauce with spring onion, black pepper with seven kinds of spices 【汲み湯葉羽二重蒸し】 新玉葱餡 黒七味
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 icefish and Chinese yellow chives, fried and dried young sardine Japanese pickles
Soup 留椀	土鍋にて 白魚と黄韭ご飯 揚げじゃこ 香の物三種盛り <i>Miso</i> soup, Japanese pepper 【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, <i>Yokan</i> (sweet bean jelly with <i>doumyouji</i> (Japanese style rice powder) 季節もの 夜桜

¥ 27,000

ANNIVERSARY KAISEKI

146 周年会席

Appetizer 先付	Pickled <i>wasabi</i> , salmon roe 花山葵漬け いくら
Appetizer 二菜	Clam dressed with vinegared <i>miso</i> Ark shell, Japanese egg cockle, green onion, <i>Akame</i> (water pepper) 【鉄砲和え】 赤貝 鳥貝 分葱 赤芽
Appetizer 凌ぎ	Sushi halfbeak, salmon trout, canola blossoms, horsetail, mustard with <i>miso</i> , lily bulb 手網寿司 さより 富士の介 菜の花 土筆 芥子味噌 桃花百合根
Soup お椀	【Clear soup with laver】 Spiny lobster, radish, <i>udo</i> (wild vegetable), dried sea lettuce, rice small cracker 【磯仕立て】 吉野伊勢海老 菱大根 独活 青さ海苔 ふぶあられ
<i>Sashimi</i> お造り	Gnomefish, sea bream, grunt, vegetables assortment 黒むつ 金目鯛 伊佐木 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	【 <i>Kichiji</i> rockfish grilled with soy sauce and leaf bud】 Burdock root and carrot cooked in sugar and soy sauce Small lotus root pickled in salted Shiso leaf and vinegar 【吉次木の芽焼き】 牛蒡金平 芽蓮根しそ漬け
Steamed dish 蒸物	【Steamed egg custard with <i>yuba</i> (soy-milk skin)】 Starchy sauce with spring onion, black pepper with seven kinds of spices 【汲み湯葉羽二重蒸し】 新玉葱餡 黒七味
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 icefish, Deep-fried brussels sprouts with yolk, <i>matcha</i> salt 白魚三色揚げ 芽甘藍黄味揚げ 抹茶塩
Rice ご飯 留椀	Clay pot rice with icefish and Chinese yellow chives, fried and dried young sardine Japanese pickles, <i>Miso</i> soup, Japanese pepper 土鍋にて 白魚と黄萐ご飯 揚げじゃこ 香の物三種盛り【赤出汁】 粉山椒
Dessert 水菓子・甘味	Seasonal fruits, <i>Yokan</i> (sweet bean jelly with <i>doumyouji</i> (Japanese style rice powder)) 季節もの 夜桜

¥ 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	Butterbur sprout dressed with sesame and <i>tofu</i> dressing, pine nuts 落の薑白和え 松の実
Appetizer 二菜	Spring onion <i>tofu</i> , <i>Dashi</i> (<i>kombu</i> seaweed stock) jelly, radish, Pickled wasabi 【新玉葱豆腐】 美味出汁ジュレ 針ラレシ 花山葵漬け
Soup お椀	【Clear soup with laver】 Small cabbage, radish, <i>udo</i> (wild vegetable), dried sea lettuce, rice small cracker 【磯仕立て】 芽甘藍 菱大根 独活 青さ海苔 ぶぶあられ
<i>Sashimi</i> お造り替り	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), konjac, avocado, vegetables assortment 箱根湯葉 刺身蒟蒻 アボカド あしらえ一式
Grilled dish 焼物	Grilled bamboo shoot with leaf bud <i>miso</i> , grilled potato, Small lotus root pickled in salted <i>Shiso</i> leaf and vinegar 筍田楽 木の芽味噌 馬鈴薯野田焼き 芽蓮根しそ漬け
Steamed food 煮物	Boiled food with grated radish, turnip, <i>Shiitake</i> mushroom, cauliflower, green onion, ginger 煮卸し掛け 春蕪 春子椎茸 カリフラワー 小口葱 艾生姜
Deep Fries 揚物	<i>Kakiage</i> (spring onion and green peas), fatsia sprouts, <i>Nobiru</i> (wild onion) Canola blossoms, seaweed salt 新玉葱とスナック豌豆の搔き揚げ たらの芽 のびる 菜の花 藻塩
Rice ご 飯	Clay pot rice with Chinese yellow chives, deep fried <i>tofu</i> Japanese pickles 土鍋にて 黄蕪ご飯 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, <i>Yokan</i> (sweet bean jelly with <i>doumyouji</i> (Japanese style rice powder) 季節もの 夜桜

¥ 19,000

Seasonal dish

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

弥生の八寸

¥ 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

Steamed egg custard, cloud ear (mushroom), turnip greens

【春蕪玉地蒸し】木耳 蕪菜

¥ 950

Golden threadfin bream grilled with salted and dried mullet roe

糸縵唐墨焼き

¥ 2,800

Seasonal vegetables tempura

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

Kichiji rockfish grilled with soy sauce and leaf bud, seasonal vegetables, leek

【吉次美味煮】季節野菜 髷葱

¥ 4,800

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 small shrimp and ginger

土鍋ご飯 <二人前> 桜海老と生姜ご飯

¥ 3,200

Clay pot rice with icefish and Chinese yellow chives

土鍋ご飯 <二人前> 白魚と黄韭ご飯

¥ 5,500

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。