

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	Firefly squid simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wakame</i> seaweed
先付	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), herring roe boiled with bonito, plantain lily (wild vegetable), vegetables 【山海合わせ】 蜆烏賊芝煮 摘若布 箱根山の湯葉 数の子土佐漬け うるい 花卉野菜
<i>Sashimi</i>	【Yellowtail amberjack】 , vegetables assortment, burdock root, <i>Yuzu</i> pepper with onion dressing
造り	【相模の恵 わらさ長手作り】 彩り野菜彩々 揚牛蒡 柚子胡椒醤油
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish	【Green pea <i>tofu</i> 】 , Icefish, horsetail, radish, <i>Dashi</i> (bonito stock)
小鉢	【 <i>Kinome-ae</i> (dish with leaf bud dressing)】 , Small rice cracker Ingredients: <i>Udo</i> (wild vegetable), bamboo shoot, noodles made from konjac starch, squid 【うぐいす豆腐】 白魚酒煎り 土筆 針ラレシ 美味出汁 【木の芽和え】 独活 筍 白滝 烏賊 玉あられ
Grilled dish	Greenling grilled with laver, canola blossoms rolled in kelp, Small lotus root pickled in salted <i>Shiso</i> leaf and vinegar, salmon trout, lily bulb
焼物	Shrimp steamed with salt, Japanese rolled omelet, konjac 相並女磯辺焼 菜の花おぼろ巻き 芽蓮根しそ漬け 富士の介百合根手まり 【串打ち】 海老塩蒸し 厚焼き玉子 玉蒟蒻煎り煮
Steamed food	Steamed egg custard, cloud ear (mushroom), turnip greens, Starchy sauce with cauliflower
蒸物	【春蕪玉地蒸し 木耳 蕪菜】 かりふらわ餡
Deep fries	<i>Kakiage</i> (deep fried small shrimp and brown seaweed), fried spring onion, Seaweed salt, thin dipping sauce for tempura
揚物	桜海老と水雲かき揚げ 新玉葱 藻塩 井つゆ お好みで
Rice	Rice, Japanese pickles, kelp boiled in soy sauce
ご飯	岩手県花巻産ひとめぼれ 香の物 昆布佃煮
Soup	<i>Miso</i> soup (<i>Nameko</i> mushroom, <i>tofu</i> , green onion, Japanese pepper powder)
留碗	小田原「いいち味噌」合わせ味噌仕立て (滑子茸 凍み豆腐 打葱 香里山椒)
Dessert	【French toast made from fried <i>tofu</i> 】 Strawberry, banana, cotton candy, Brown sugar syrup, matcha rice cracker
菓子	【お揚げのふれんちとーすと】 摘苺 焼ばなな 雪解け餡 黒蜜 焼抹茶あられ

¥ 5,500

KENJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

Appetizer	Firefly squid simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wakame</i> seaweed <i>Yuba</i> (soy-milk skin), herring roe boiled with bonito, plantain lily (wild vegetable), vegetables
先付	【山海合わせ】 蛍烏賊芝煮 摘若布 箱根山の湯葉 数の子土佐漬け うるい 花卉野菜
Sashimi	【Yellowtail amberjack】 , vegetables assortment, burdock root 【Young sea bream, pen shell】 Vegetables assortment, <i>wasabi</i> , <i>Yuzu</i> pepper with onion dressing, <i>Irizake</i> (sauce made from sake)
造り	【相模の恵 わらさ長手作り】 彩り野菜彩々 揚牛蒡 【春子鯛湯ぶり 平貝焼霜】 妻物一式 山葵 柚子胡椒醤油 煎り酒
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish	【Green pea <i>tofu</i> 】 , Icefish, horsetail, radish, <i>Dashi</i> (bonito stock)
小鉢	【 <i>Kino me-ae</i> (dish with leaf bud dressing)】 , Small rice cracker Ingredients: <i>Udo</i> (wild vegetable), bamboo shoot, noodles made from konjac starch, squid 【うぐいす豆腐】 白魚酒煎り 土筆 針ラレシ 美味出汁 【木の芽和え】 独活 筍 白滝 烏賊 玉あられ
Grilled dish	Greenling grilled with laver, canola blossoms rolled in kelp, Small lotus root pickled in salted <i>Shiso</i> leaf and vinegar, salmon trout, lily bulb
焼物	Shrimp steamed with salt, Japanese rolled omelet, konjac 相並女磯辺焼 菜の花おぼろ巻き 芽蓮根しそ漬け 富士の介百合根手まり 【串打ち】 海老塩蒸し 厚焼き玉子 玉蒟蒻煎り煮
Steamed food	Steamed egg custard, cloud ear (mushroom), turnip greens, starchy sauce with cauliflower
蒸物	【春蕪玉地蒸し 木耳 蕪菜】 かりふらわ餡
Deep fries	<i>Kakiage</i> (deep-fried small shrimp and spring onion) Fatsia sprouts, butterbur sprout, Seaweed salt
揚物	桜海老と新玉葱かき揚げ たらの芽 ふきの唐 藻塩
Meal	Assortment of <i>sashimi</i> on a bowl of rice, <i>Udon</i> (Japanese wheat noodle), clear soup, Water dropwort, green onion, Bracken boiled in soy sauce
食事	ばらちらし 稲庭うどん 貝潮仕立て 芹 洗葱 わらび醤油漬け
Dessert	【French toast made from fried <i>tofu</i> 】 Strawberry, banana, cotton candy, Brown sugar syrup, matcha rice cracker
菓子	【お揚げのふれんちとーすと】 摘苺 焼ばなな 雪解け飴 黒蜜 焼抹茶あられ
Dessert	【Taro and sweet red bean soup】 mugwort rice-flour dumpling
甘味	【里芋汁粉】 よもぎ餅

¥7,500

YASAI GOZEN vegetable-based meal

野菜御膳

※It is a reservation product until the three day before.

三日前までの予約制にて承ります

Appetizer 【Green pea *tofu*】 , Icefish, horsetail, radish, vegetable, *dashi*(*kombu* seaweed stock)
先付 【うぐいす豆腐】土筆 針ラレシ 花卉野菜 美味出汁

Sashimi Konjac, spring onion, colorful vegetables, *Yuzu* pepper with soy sauce
造り替わり 刺身蒟蒻 新玉葱 彩り野菜 柚子胡椒醤油

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish Japanese mustard spinach dressed with *wakame* seaweed, Dressed with mustard, laver
小鉢 小松菜と摘み若布 芥子和え 針海苔

Grilled dish Grilled *fu* (Japanese dry wheat gluten) and colorful vegetables
焼物 生麩と季の野菜炊焼き

Boiled food Deep-fried turnip
煮物 Canola blossoms, soy meat (textured soy protein products), grated radish, ginger
 【春蕪揚げ出し】菜の花 大豆肉 煮をろし 生姜

Deep fries Vegetables *tempura*, colorful vegetable, seaweed salt
揚物 【精進揚げ】季の物彩々 藻塩

Rice Bamboo shoot rice, deep-fried *tofu*, wild chervil, Japanese pickles
ご飯 【筍ご飯】薄揚げ 三つ葉 香の物

Soup *Miso* soup, Japanese pepper powder
お椀 【赤出し汁】香里山椒

Dessert Seasonal fruits
水菓子 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

Handmade *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	Firefly squid simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wakame</i> seaweed, <i>yuba</i> (soy-milk skin), herring roe boiled with bonito, Plantain lily (wild vegetable), vegetables
旬菜	Green pea <i>tofu</i> , icefish, horsetail, radish, <i>dashi</i> (bonito stock) <i>Kinome-ae</i> (dish with leaf bud dressing)
	【山海合わせ】 蛸烏賊芝煮 摘若布 箱根山の湯葉 数の子土佐漬け うるい 花卉野菜 【うぐいす豆腐】 白魚酒煎り 土筆 針ラレシ 美味出汁 【木の芽和え】
Sashimi	Yellowtail amberjack, young sea bream, pen shell, vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce
造り	相模の恵 わらさ長手作り 春子鯛湯ぶり 平貝焼霜 妻物一式 山葵 土佐醤油
Grilled dish	Sablefish grilled with sweet miso paste, Japanese rolled omelet, Konjac, Small lotus root pickled in salted Shiso leaf and vinegar
焼物	銀鱈西京焼き 菊華荘の玉子焼き 玉蒟蒻煎り煮 芽蓮根しそ漬け
Boiled food	Boiled conger eel, Turnip boiled with bonito, bamboo shoot, Butterbur, leaf bud
煮物	穴子旨煮 春蕪土佐煮 筍土佐煮 露 木の芽
Meat dish	<i>Kakiage</i> (deep fried small shrimp and spring onion), Fatsia sprouts, butterbur sprout, seaweed salt
揚物	桜海老と新玉葱かき揚げ たらの芽 ふきの唐 藻塩
Deep Fries	Japanese beef sirloin, grilled colorful vegetables
強肴	【国産牛サーロイン和風ステーキ】 季の彩温野菜
Rice	Rice with dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles
ご飯	じゃこご飯 香の物三種
Soup	【Clear soup with laver】
お椀	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 ふぶあられ
Dessert	【French toast made from fried <i>tofu</i> 】 Strawberry, banana, cotton candy, Brown sugar syrup, matcha rice cracker
菓子	【お揚げのふれんちとーすと】 摘苺 焼ばなな 雪解け飴 黒蜜 焼抹茶あられ

¥ 10,000

IRODORI

昼会席 彩

Appetizer 旬菜	Firefly squid simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wakame</i> seaweed, <i>Yuba</i> (soy-milk skin), herring roe boiled with bonito, plantain lily (wild vegetable), vegetables Green pea <i>tofu</i> , icefish, horsetail, radish, <i>dashi</i> (bonito stock) <i>Kinome-ae</i> (dish with leaf bud dressing) 【山海合わせ】 蛍烏賊芝煮 摘若布 箱根山の湯葉 数の子土佐漬け うるい 花卉野菜 【うぐいす豆腐】 白魚酒煎り 土筆 針ラレシ 美味出汁 【木の芽和え】
Soup お椀	【Clear soup with lave】 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
Sashimi 造り	Yellowtail amberjack, young sea bream, white horse clam, vegetables assortment, <i>wasabi</i> <i>Yuzu</i> pepper with onion dressing, <i>Irizake</i> (sauce made from sake) わらさ長手作り 春子鯛湯ぶり 白みる貝 妻物一式 山葵 土佐醤油 煎り酒
Grilled dish 焼物	Spanish mackerel grilled with soy sauce and citrus Burdock root cooked in sugar and soy sauce, canola blossoms rolled in kelp Small lotus root pickled in salted Shiso leaf and vinegar 【鱈柚庵焼き】 牛蒡金平 菜の花おぼろ巻き 芽蓮根しそ漬け
Boiled food 煮物	【Steamed egg custard】 cloud ear (mushroom), turnip greens, starchy sauce with cauliflower 春蕪玉地蒸し 木耳 蕪菜 かりふらわ餡
Meat dish 強肴	Japanese beef sirloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, seaweed salt 国産牛サーロイン黒胡椒焼き 季の彩り温野菜 藻塩 柚子胡椒
Rice ご飯	【Clay pot rice】 dried young sardine simmered with Japanese pepper, Japanese pickles 【土鍋炊き 岩手県花巻産ひとめぼれ】 じゃこ山椒煮 香の物三種
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup (<i>Nameko</i> mushroom, <i>tofu</i> , green onion, Japanese pepper powder) 小田原「いいち味噌」合わせ味噌仕立て(滑子茸 凍み豆腐 打葱 香里山椒)
Dessert 水菓子	【French toast made from fried <i>tofu</i> 】 Strawberry, banana, cotton candy, Brown sugar syrup, matcha rice cracker
Dessert 甘味	【お揚げのふれんちと一すと】 摘苺 焼ばなな 雪解け飴 黒蜜 焼抹茶あられ 【Taro and sweet red bean soup】 mugwort rice-flour dumpling 【里芋汁粉】 よもぎ餅

¥ 14,000

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer	Firefly squid simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wakame</i> seaweed, <i>Yuba</i> (soy-milk skin), herring roe boiled with bonito, plantain lily (wild vegetable), vegetables
先付	Green pea <i>tofu</i> , icefish, horsetail, radish, <i>dashi</i> (bonito stock) 【山海合わせ】 蛍烏賊芝煮 摘若布 箱根山の湯葉 数の子土佐漬け うるい 花卉野菜
Appetizer	【Green pea <i>tofu</i>] icefish, horsetail, radish, <i>dashi</i> (bonito stock)
前八寸	Shrimp steamed with salt, Japanese rolled omelet, konjac Deep-fried icefish, canola blossoms rolled in kelp, salmon trout, lily bulb 【うぐいす豆腐】 白魚酒煎り 竹筆 針ラレシ 美味出汁 串打ち (海老塩蒸し 厚焼き玉子 玉菟蓐) 白魚三色揚げ 菜の花おぼろ巻き 木の芽和え
Soup	【Clear soup with lave】 Hard clam, radish, <i>udo</i> (wild vegetable), dried sea lettuce, rice small cracker
お椀	【磯仕立て】 吉野蛤 菱大根 独活 青さ海苔 ぶぶあられ
<i>Sashimi</i>	Yellowtail amberjack, young sea bream, white horse clam, vegetables assortment, <i>wasabi</i> <i>Yuzu</i> pepper with onion dressing, <i>Irizake</i> (sauce made from sake)
造り	わらさ長手作り 春子鯛湯ぶり 白みる貝 妻物一式 山葵 土佐醤油 煎り酒
Grilled dish	【Golden threadfin bream grilled with soy sauce and citrus sauce】
焼物	Grilled <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten) with sweet <i>miso</i> , burdock root cooked in sugar and soy sauce Small lotus root pickled in salted Shiso leaf and vinegar 【糸縫り鯛柚庵焼き】 生麩蒟味噌田楽 牛蒡金平 芽蓮根しそ漬け
Boiled dish	Boiled conger eel, turnip, bamboo shoot boiled with bonito, butterbur, leaf bud
煮物	煮穴子 春蕪含ませ 筍土佐煮 蒟 木の芽
Meat dish	<i>Soshu</i> beef sirloin grilled with black pepper, grilled colorful vegetables, Seaweed salt, <i>yuzu</i> pepper
強肴	【相州牛サーロイン黒胡椒焼き】 季の彩り温野菜 藻塩 柚子胡椒
Rice	【Clay pot rice with small shrimp and Chinese yellow chives】 , Japanese pickles
ご飯	【土鍋にて 桜海老と黄蕪のご飯】 香の物
Soup	<i>Miso</i> soup (<i>Nameko</i> mushroom, <i>tofu</i> , green onion, Japanese pepper powder)
留椀	小田原「いいち味噌」合わせ味噌仕立て (滑子茸 凍み豆腐 打葱 香里山椒)
Dessert	【French toast made from fried <i>tofu</i>] Strawberry, banana, cotton candy, Brown sugar syrup, matcha rice cracker
水菓子	【お揚げのふれんちとーすと】 摘苺 焼ばなな 雪解け飴 黒蜜 焼抹茶あられ
Dessert	【Taro and sweet red bean soup】 mugwort rice-flour dumpling
甘味	【里芋汁粉】 よもぎ餅

¥ 18,000

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

糸縊唐墨焼き

¥ 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 髭葱

¥ 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> 白魚と黄蕪ご飯

¥ 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。