



HANA-KAISEKI

華会席

¥19,000-



TSUKI-KAISEKI

月会席

¥25,000-



ANNIVERSARY KAISEKI

リニューアルオープン
5周年会席

¥32,000-



VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

¥19,000-

写真はイメージです。

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 beef 80g, Rice

Leek, Japanese *shiso* leaf, garlic sauce, garlic chips, *wasabi*, Japanese pickles

和牛 80g 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	Peanut <i>tofu</i> , goji berry, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> 落花生豆腐 枸杞の実 美味出汁 山葵
Soup お椀	Clear soup, grilled conger eel, <i>matsutake</i> mushroom, plum paste, <i>yuzu</i> ～菊仕立て～ 穴子白焼き 松茸 梅肉 柚子
<i>Sashimi</i> お造り	Bonito, sesame, mustard, sea bream, squid, vegetables assortment 戻り鰹焼霜造り 胡麻だれ 溶き芥子 鯛 青利烏賊 あしらえ一式
Grilled dish	Cutlass fish grilled with soy sauce and citrus, barracuda <i>sushi</i> Fig dressed with sweet <i>miso</i> , roasted chestnuts, fried fine wheat noodles, boiled taro Ginkgo nut, Japanese ginger
焼八寸	太刀魚柚庵焼き かます寿司 無花果田楽 焼き目栗 いが栗 絹かつぎ 銀杏 酢取り茗荷
Boile food 煮物	Lotus root and potato dumpling, seasonal vegetables soup, <i>wasabi</i> 蓮根餅 錦秋餡 山葵
Deep fried 揚げ物	Deep fried vegetables, fried potato wrapped shrimp, fried fine wheat noodles <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), sweet potato 吹き寄せ揚げ 海老蓑揚げ 松葉素麺 紅葉麩 公孫樹丸十
Rice ご飯	Rice, Japanese pickles, minced beef, green vegetable 米どころ花巻産ひとめぼれ 香の物三種 牛そぼろ炒り煮 青菜
Soup 留椀	Red <i>miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 粉山椒
Dessert 水菓子	Seasonal fruits 季節もの
Dessert 甘味	Pounded rice covered with bean paste and walnut 秋風

¥ 19,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 先付	Grouper marinated with kelp, Malabar spinach, <i>sake</i> jelly 羽太昆布ㇼ 花蔓紫 煎り酒ジュレ
Appetizer 二菜	Peanut <i>tofu</i> , goji berry, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> Persimmon dressed with <i>tofu</i> , edible chrysanthemum, chrysanthemum green, pine nut 落花生豆腐 美味出汁 山葵、柿白和え 菊花 菊菜 松の実
Soup お椀	<i>Dobin-mushi</i> (<i>matsutake</i> mushroom and Japanese broth steamed in a teapot) <i>Matsutake</i> mushroom, prawn, white meat fish, potherb mustard, <i>sudachi</i> 土瓶蒸し 松茸 車海老 白身魚 水菜 酢橘
<i>Sashimi</i> お造り	Bonito, red bream, grunt, sesame sauce, mustard, vegetables assortment 戻り鰹焼霜造り 金目鯛 伊佐木 胡麻だれ 溶き芥子 あしらえ一式
Grilled dish 焼物	Barracuda grilled with soy sauce and citrus, turnip, <i>shimeji</i> mushroom 杉板焼き かます柚庵焼き 菊花蕪 占地
Boiled dish 煮物	Deep-fried and boiled cutlass fish and fig <i>Dashi</i> (bonito stock), grated radish, dried tuna shavings 太刀魚と無花果の揚げ出し 美味出汁 おろし 糸賀木
Small pot すきやき	<i>Sukiyaki</i> , <i>wagyu</i> beef (Hakone-seiroku beef) Chinese cabbage, <i>shiitake</i> mushroom, green onion, grilled <i>tofu</i> Enoki mushroom, crown daisy, egg すきやき 箱根西麓牛 白菜 椎茸 白葱 焼豆腐 榎木茸 春菊 姫様のたまご
Meal 食事	Clay pot rice, Grated yam, Japanese pickles 土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 山の芋 香の物三種盛り
Soup 留椀	Red <i>miso</i> soup, Japanese pepper 赤出汁 香里山椒
Dessert 水菓子	Seasonal fruits 季節もの
Dessert 甘味	Pounded rice covered with bean paste and walnut 秋風

¥ 25,000

ANNIVERSARY KAISEKI

リニューアルオープン 5 周年会席

	Grouper marinated with kelp, Malabar spinach, <i>sake</i> jelly
Appetizer	Barracuda <i>sushi</i> , salted and dried mullet roe and radish, salmon roe marinated in soy sauce
	Roasted chestnuts, fried fine wheat noodles, boiled taro, crab rolled in radish
先付	羽太昆布ベ 花蔓紫 煎り酒ジュレ かます寿司 唐墨大根 いくら醤油漬 焼き目栗 いが栗 絹かつぎ 蟹奉書巻き
	<i>Dobin-mushi</i> (<i>matsutake</i> mushroom and Japanese broth steamed in a teapot)
Soup	<i>Matsutake</i> mushroom, prawn, white meat fish, potherb mustard, <i>sudachi</i>
お椀	土瓶蒸し 松茸 車海老 白身魚 水菜 酢橘
	<i>Sashimi</i>
お造り	Bonito, red bream, sea bass, sesame sauce, mustard, vegetables assortment 戻り鰹焼霜造り 金目鯛 黒むつ 胡麻たれ 溶き芥子 あしらえ一式
	Tilefish grilled with soy sauce and citrus, turnip, <i>matsutake</i> mushroom
Grilled dish	
焼物	杉板焼き 甘鯛柚庵焼き 菊花蕪 松茸
	Deep fried and boiled abalone and fig, <i>dashi</i> (bonito stock), grated radish, dried tuna shavings
Boiled dish	
強肴	鮑と無花果の揚げ出し 美味出汁 おろし 糸賀木
	<i>Sukiyaki</i> , <i>wagyu</i> beef (<i>Hakone-seiroku</i> beef)
Small pot	Chinese cabbage, <i>shiitake</i> mushroom, green onion, grilled <i>tofu</i>
	<i>Enoki</i> mushroom, crown daisy, egg
すきやき	すきやき 箱根西麓牛 白菜 椎茸 白葱 焼豆腐 榎木茸 春菊 姫様のたまご
	Clay pot rice
Rice	
	Grated yam, Japanese pickles
食事	土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 山の芋 香の物三種盛り
Soup	Red <i>miso</i> soup, Japanese pepper
留椀	赤出汁 香里山椒
	Seasonal fruits
Dessert	
水菓子	季節もの
Dessert	Pounded rice covered with bean paste and walnut
甘味	秋風

¥ 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	Peanut <i>tofu</i> , <i>dashi</i> (<i>kombu</i> seaweed stock), <i>wasabi</i> 落花生豆腐 美味出汁 山葵
Soup お椀	Clear soup with edible chrysanthemum, Lotus root dumpling, <i>matsutake</i> mushroom, <i>yuzu</i> ～菊花仕立て～ 蓮根饅頭 松茸 柚子
<i>Sashimi</i> お造り替り	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), sesame sauce, mustard, konjac, avocado, vegetables assortment 箱根湯葉炙り 胡麻だれ 溶き芥子 刺身蒟蒻 アボカド あしらえ一式
Grilled dish 喰焼	Grilled eggplant dressed with <i>miso</i> paste Dried gourd shavings <i>sushi</i> , roasted chestnuts, fried noodle Persimmon dressed with <i>tofu</i> , chrysanthemum, pine nut, boiled taro, ginkgo nut Deep-fried <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), fried fine wheat noodles, <i>myoga</i> (Japanese ginger) 秋茄子田楽 干瓢小袖寿司 焼き目栗 いが栗 柿白和え 菊菜 松の実 絹かつぎ 銀杏 栗麩蓑揚げ 松葉素麺 酢取り茗荷
Boiled dish 煮物	Deep-fried and boiled fig, grated radish, dried tuna shavings 無花果揚げ出し おろし 糸賀木
Small pot すきやき	【 <i>Sukiyaki</i> 】 Chinese cabbage, <i>shiitake</i> mushroom, green onion, burdock root, taro, Chrysanthemum, lotus root, <i>enoki</i> mushroom, grilled <i>tofu</i> , grated yam" 白菜 椎茸 白葱 牛蒡 里芋 菊菜 蓮根 榎木茸 焼豆腐 山の芋
Rice ご飯	Clay pot rice, Japanese pickles 土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」香の物三種盛り
Soup 留椀	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder 赤出し汁 粉山椒
Dessert 水菓子	Seasonal fruits 季節もの
Dessert 甘味	Pounded rice covered with bean paste and walnut 秋風

¥ 19,000

Seasonal dish

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

長月の八寸

¥ 4,700

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 seasonal vegetables, lotus root dumpling *wasabi*

錦秋蒸し

¥ 800

Deep-fried and boiled abalone and fig

鮑と無花果の揚げ出し

¥ 2,200

Tilefish grilled with soy sauce and citrus

杉板焼き - 甘鯛柚庵焼き -

¥ 2,600

Seasonal vegetables *tempura*

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

Dobin-mushi (*Matsutake* mushroom and Japanese broth steamed in a teapot)

土瓶蒸し

¥ 4,200

Grilled abalone

鮑ステーキ

¥ 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 Japanese 'wagyu' beef sirloin, colorful vegetables

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 mushrooms, deep-fried *tofu*, wild chervil

土鍋ご飯〈二人前〉茸ご飯 薄揚げ 三つ葉

¥ 1,800

Clay pot rice with *Matsutake* mushroom, deep-fried *tofu*, wild chervil

土鍋ご飯〈二人前〉松茸ご飯 薄揚げ 三つ葉

¥ 6,800

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。