



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	Squash <i>tofu</i> , bell pepper, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> 南瓜豆腐 ぱぷりか 美味出し 山葵
Soup お椀	Clear soup with grated turnip, soft-shelled turtle dumpling, green onion, <i>yuzu</i> 羹仕立て 鰻真丈 髭葱 針柚子
<i>Sashimi</i> お造り	Spanish mackerel, tuna, squid, vegetables assortment 寒鰯焼霜造り 鮪 青利烏賊 あしらえ一式
Grilled dish 焼八寸	Sea bream grilled with soy sauce and citrus Water dropwort and <i>Udo</i> (wild vegetable) grilled and boiled in fish stock, laver Salmon <i>sushi</i> , egg, <i>tofu</i> with <i>miso</i> Grilled yam with sea urchin, arrowhead crackers, Japanese ginger 糸縊鯛胡麻柚庵焼き 芹と独活煮浸し もみ海苔 富士の介手毬寿司 山吹 豆腐味噌漬け 長芋雲丹風味焼き 慈姑煎餅 酢取り茗荷
Boile food 煮物	Deep-fried and simmered taro, turnip, minced beef, ginger 里芋唐揚げ 蕪 牛そぼろ餡 青味 艾生姜
Deep fried 揚げ物	Deep-fried Burdock rolled in conger eel Deep-fried shrimp wrapped in <i>yuba</i> (<i>tofu</i> skin), seaweed salt 穴子八幡揚げ 海老東寺揚げ 青味 藻塩
Rice ご飯	Rice, Japanese pickles, Dried young sardine simmered with Japanese pepper 米どころ花巻産ひとめぼれ 香の物三種 じゃこ山椒煮
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	Sweet potato <i>Yokan</i> (paste) 芋羊羹

¥ 19,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer 先付	Boiled turnip, <i>miso</i> , yuzu 風呂吹き蕪 練味噌 針柚子
Appetizer 二菜	Squash <i>tofu</i> , bell pepper, <i>dashi</i> (bonito stock), <i>wasabi</i> Persimmon dressed with sesame sauce, spinach, radish, carrot 南瓜豆腐 ぱぷりか 美味出し 山葵 柿胡麻酢和え 軸菜 大根 人参
Soup お椀	<i>Dobin-mushi</i> (Mushroom and Japanese broth steamed in a teapot) Three varieties of mushrooms, sea bream, potherb mustard, <i>sudachi</i> 茸の土瓶蒸し 白麗茸 かきの木茸 たもぎ茸 白魚 水菜 酢橘
<i>Sashimi</i> お造り	Cornet fish, tuna, gnome fish, vegetables assortment 矢柄 鮪 黒むつ あしらひ一式
Grilled dish 焼物	Salmon grilled with salt, salmon roe with grated radish, dried stem lettuce, Japanese ginger 富士の介一汐 いくら卸し 山海月金平 酢取り茗荷
Boiled dish 煮物	Steamed egg with sea bream, lily bulb, ginkgo nut, starchy sauce, Japanese <i>Shiso</i> leaf 甘鯛羽二重蒸し 百合根 銀杏 旨出汁餡 刻み大葉
Small pot すきやき	<i>Sukiyaki</i> , <i>wagyu</i> beef (<i>Hakone-sei roku</i> beef) Chinese cabbage, <i>Shiitake</i> mushroom, green onion, grilled <i>tofu</i> <i>Enoki</i> 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	Sweet potato <i>Yokan</i> (paste) 芋羊羹

¥ 25,000

ANNIVERSARY KAISEKI

リニューアルオープン 5 周年会席

※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

先付

Jellied Pufferfish

河豚皮煮凍り

Appetizer

二菜

Vegetable and pufferfish salad, onion dressing

河豚サラダ仕立て 玉葱ドレッシング

Sashimi

お造り

Pufferfish *Sashimi*, grated daikon radish with chili pepper, green onion, *ponzu* sauce

鉄刺 薬味 寸葱 ぽん酢

Grilled dish

焼物

Grilled pufferfish, seaweed salt, *sudachi*

河豚塩焼き 藻塩 酢橘

Boiled dish

蓋物

Steamed egg with pufferfish, starchy sauce, ginger

河豚羽二重蒸し 銀鮎 艾生姜

Small pot

小鍋

Boiled pufferfish, Chinese cabbage, green onion,

Shiitake mushroom, crown daisy, arrowroot starch noodles, *tofu*

Green onion, ponzu sauce, grated *daikon* radish with chili pepper

河豚ちり 白菜 白葱 椎茸 榎木茸 春菊 葛切り 木綿豆腐

薬味 小口葱 ぽん酢 赤玉

Deep fried

揚げ物

Deep-fried pufferfish, Japanese green pepper

河豚唐揚げ 獅子唐

Meal

食事

Zosui (rice porridge) , Japanese pickles

雑炊 香の物三種盛り

Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季節もの

¥ 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	Squash tofu, bell pepper, <i>dashi</i> (<i>kombu</i> seaweed stock), <i>wasabi</i> 南瓜豆腐 ぱぷりか 美味出汁 山葵
Soup お椀	<i>Dobin-mushi</i> (Mushroom and Japanese broth steamed in a teapot) Three varieties of mushrooms, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), potherb mustard, <i>sudachi</i> 茸の土瓶蒸し 白麗茸 かきの木茸 たもぎ茸 粟麩 水菜 酢橘
<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 焼八寸	Grilled taro dressed with <i>miso</i> paste Dried gourd shavings <i>sushi</i> with sesame, chrysanthemum, <i>tofu</i> boiled with <i>miso</i> Water dropwort and <i>Udo</i> (wild vegetable) grilled and boiled in fish stock, laver Konjac, arrowhead crackers, ginkgo nuts, <i>Mukago</i> yam 玉蒟蒻煎り煮 慈姑煎餅 銀杏松葉 むかご 里芋田楽 干瓢胡麻鮓 菊花 芹と独活煮浸し もみ海苔 豆腐味噌漬け
Boiled dish 煮物	Boiled turnip, <i>miso</i> , yuzu 風呂吹き蕪 練味噌 針柚子
Small pot すきやき	【 <i>Sukiyaki</i> 】 Chinese cabbage, <i>Shiitake</i> mushroom, green onion, burdock root, tomato, Chrysanthemum, lotus root, <i>Enoki</i> mushroom, grilled <i>tofu</i> , grated yam" 白菜 椎茸 白葱 牛蒡 蕃茄 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	Sweet potato <i>Yokan</i> (paste) 芋羊羹

¥ 19,000

Seafood rice bowl set

海鮮丼御膳



Appetizer

旬菜

Food boiled and seasoned of the day

本日の煮物

Seafood rice bowl

海鮮丼

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

水菓子

¥ 13,000

Assorted *Sashimi* (3kinds) and Tempura set

お造り天婦羅御膳



Appetizer

旬菜

Steamed dishes and seasoned of the day

本日の蒸物

Sashimi (3kinds) and seasoned of the day

本日のお造り（三点盛り）

Tempura and seasoned of the day

本日の天麩羅

Rice, pickles, *Miso* soup

ご飯 香の物 赤出汁

Seasonal fruits

水菓子

¥ 11,000

Seasonal dish (à la carte)

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

師走の八寸

¥ 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

【Deep fried buckwheat flour dumpling】 , turnip, *miso*, turnip green

【揚げそばがき】 蕪 練味噌 共菜

¥ 1,000

Dobin-mushi (Mushroom and Japanese broth steamed in a teapot)

土瓶蒸し

¥ 2,100

Seasonal vegetables *tempura*

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

【Salmon trout grilled with salt】 grated radish with salmon roe, dried stem lettuce, Japanese ginger

【富士の介一汐】 いくら卸し 山海月金平 酢取り茗荷

¥ 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 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>>

¥ 3,200

Assortment of five kinds of *sushi*

寿司盛り合わせ <<五貫>>

¥ 4,500

Clay pot rice with chicken and taro, wild chervil

土鍋ご飯〈二人前〉美味鶏と里芋ご飯 三つ葉

¥ 3,800

Clay pot rice with salmon and salmon roe, wild chervil

土鍋ご飯〈二人前〉親子ご飯 三つ葉

¥ 6,000

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。