



KENNJO GOZEN

献上御膳

¥6,500-

KENNJOGOZEN MISAI

献上御膳 味彩

～みさい～

¥9,000-



MIYABI

昼会席 雅

～みやび～

¥18,000-

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 (contains 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

Boiled dish 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 vegetables

焼野菜

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 15,000

KENNJO GOZEN

献上御膳

Appetize	Mugwort <i>tofu</i> , Icefish, bamboo shoot simmered with dried bonito, ostrich fern, vegetables, <i>Dashi</i> (bonito stock)
先付	蓬豆富 白魚酒煎り 筍土佐煮 ごとみ 花卉野菜 旨出汁餡
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish	Green peas soup, turnip, small rice crackers, Simmered green vegetable and fish, firefly squid
小鉢	青豆の摺り流し 蕪小角 ぶぶあられ 春菜焼身浸し 蛍烏賊芝煮
Sashimi	Young sea bream salad, green vegetables, <i>miso</i> , butterbur with <i>miso</i> sauce
お向う	春小鯛さらだ仕立て 彩り野菜彩々 みそぶし ふきみそ一す
Grilled dish	Pork grilled with sweet <i>miso</i> , grilled avocado
焼物	Shrimp steamed with <i>sake</i> , Japanese rolled omelet, cucumber dressed with sesame Boiled broad bean, konjac 清川恵水豚西京漬け あぼかど油焼き 串打ち 海老酒蒸し 厚焼き玉子 胡瓜利久漬け 天豆艶煮 近江蒟蒻煎り煮
Boiled food	Deep-fried and boiled vegetables, <i>wakame</i> seaweed, butterbur starchy sauce with bamboo shoot, leaf bud
煮物	けんちん揚げ含め 摘若布 ふき 筍餡 木の芽
Deep fries	Small shrimp croquette, swordfish with <i>Shiso</i> leaf, broccoli, cherry flavor salt
揚物	桜海老ころっけ 目楯木日光揚げ ぶろっこり黄味揚げ 桜香塩
Rice	Rice, minced beef with green vegetable, Japanese pickles, kelp simmered in soy sauce
ご飯	花巻産「ひとめぼれ」 そぼろ青菜 香の物 昆布佃煮
Soup	Clear soup, sea lettuce, <i>Enoki</i> mushroom, wild chervil
留椀	清汁仕立て あをさ 松代 三つ葉
Dessert	Crepe, banana mousse, canola blossom cream, strawberry
菓子	春彩くれーぷ バナナムース 菜の花クリーム 苺

¥ 6,500

KENNJO GOZEN MISAI

献上御膳 味彩〜みさい〜

Appetize	Mugwort <i>tofu</i> , Icefish, bamboo shoot simmered with dried bonito, ostrich fern, vegetables, <i>Dashi</i> (bonito stock)
先付	蓬豆富 白魚酒煎り 筍土佐煮 ごとみ 花卉野菜 旨出汁餡
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish	Green peas soup, turnip, small rice crackers, Simmered green vegetable and fish, firefly squid
小鉢	青豆の摺り流し 蕪小角 ぶぶあられ 春菜焼身浸し 蛍烏賊芝煮
<i>Sashimi</i>	Young sea bream salad, green vegetables, <i>miso</i> , butterbur with <i>miso</i> sauce Horse mackerel with Shiso leaf, Grilled pen shell vegetables assortment, ginger, soy sauce
お向う	春小鯛さらだ仕立て 彩り野菜彩々 みそぶし ふきみそす 鱈香味和え 平貝炙り 妻物一式 生姜 土佐醤油
Grilled dish	Pork grilled with sweet <i>miso</i> , grilled avocado
焼物	Shrimp steamed with <i>sake</i> , Japanese rolled omelet, cucumber dressed with sesame Boiled broad bean, konjac 清川恵水豚西京漬け あぼかど油焼き 串打ち 海老酒蒸し 厚焼き玉子 胡瓜利休漬け 天豆艶煮 近江蒟蒻煎り煮
Boiled food	Deep-fried and boiled vegetables, <i>wakame</i> seaweed, butterbur, starchy sauce with bamboo shoot, leaf bud
煮物	けんちん揚げ含め 摘若布 ふき 筍餡 木の芽
Deep fries	Small shrimp croquette, swordfish with <i>Shiso</i> leaf, broccoli, cherry flavor salt
揚物	桜海老ころっけ 目梶木日光揚げ ぶろっこり黄味揚げ 桜香塩
Meal	Assortment of <i>sashimi</i> on a bowl of rice, Bracken boiled in soy sauce
食事	ばらちらし わらび醤油漬け Clear soup with vegetables, hard clam dumpling, black pepper 沢煮椀 蛤真丈 胡椒
Dessert	Crepe, banana mousse, mango cream, strawberry
菓子	春彩くれーぷ バナナムース 菜の花クリーム 苺
Dessert	White chocolate jelly, green bean
甘味	白巧羊羹 うぐいす豆

¥9,000

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

先付

Mugwort *tofu*, ostrich fern, vegetables, *Dashi* (bonito stock)

蓬豆腐 こごみ 花弁野菜 旨出汁餡

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish

小鉢

Vegetables dressed with sesame, lator

春菜胡麻浸し 針海苔

Sashimi

生替わり

Yuba (soy-milk skin) and konjac salad, miso, butterbur *miso* sauce

汲み湯葉と刺身蒟蒻 さらだ仕立て みそぶし ふきみそす

Grilled dish

焼物

Grilled *Fu* (Japanese dry wheat gluten) and colorful vegetables

生麩と季の彩り野菜野田焼き

Boiled food

煮物

Deep-fried and boiled turnip and bamboo shoot, grated radish, green vegetable, ginger

春蕪と筍揚げ出し 煮をろし 青味 生姜

Deep fries

揚物

Vegetables *tempura*, cherry flavor salt

季の精進揚げ 藻塩

Rice

ご飯

Bamboo shoot rice, deep-fried *tofu*, green vegetable, Japanese pickles

筍ご飯 薄揚げ 青菜 香の物

Soup

留椀

Red *miso* soup, Japanese pepper powder

赤出し汁 香里山椒

Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季の果実

¥7,500

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer	Mugwort <i>tofu</i> , Icefish, bamboo shoot simmered with dried bonito, ostrich fern, vegetables, <i>Dashi</i> (bonito stock)
先付	蓬豆富 白魚酒煎り 筍土佐煮 ごとみ 花卉野菜 旨出汁餡
Soup	Clear soup with vegetables, hard clam dumpling, black pepper
お椀	沢煮椀 蛤真丈 胡椒
Sashimi	Young sea bream, gnome fish, pen shell, <i>miso</i> , vegetables assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce
造り	春小鯛湯霜造り 黒鮭そぎ身 平貝 みそぶし 妻物一式 山葵 土佐醤油
Grilled dish	Salmon trout grilled with leaf bud, Green peas soup, turnip, small rice crackers, Shrimp steamed with sake, Japanese rolled omelet, cucumber dressed with sesame
焼八寸	Boiled broad bean, konjac, butterbur sprout simmered in soy sauce 富士の介木の芽焼き 青豆播り流し 蕪小角 玉あられ 串打ち 海老酒蒸し 厚焼き玉子 胡瓜利久漬け 近江蒟蒻煎り煮 天豆艶煮 蔞の臺当座煮
Boiled food	Potato dumpling, wakame seaweed, butterbur, starchy sauce with bamboo shoot, leaf bud
煮物	馬鈴薯万頭 摘若布 ふき 筍餡 木の芽
Meat dish	<i>Soshu</i> beef sirloin steak, grilled colorful vegetables, <i>Ponzu</i> soy sauce, cherry flavor salt
強肴	相州牛サーロイン黒胡椒焼き 季の温野菜 ちり酢 桜塩
Rice	Clay pot rice with small shrimp, green vegetable
ご飯	桜海老の土鍋ご飯 青菜 Japanese pickles 香の物
Soup	<i>Miso</i> soup, Japanese pepper
留椀	赤出汁 粉山椒
Dessert	Crepe, banana mousse, mango cream, strawberry
菓子	春彩くれーぷ バナナムース 菜の花クリーム 苺
Dessert	White chocolate jelly, green bean
甘味	白巧羊羹 うぐいす豆

¥ 18,000

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

¥ 13,000

Seasonal dish (à la carte)

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

卯月の八寸 ¥ 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

【Conger eel simmered with Chinese yam】

lily bulb, cloud ear mushroom, carrot, starchy sauce, *wasabi*

【穴子薯蕷蒸し】百合根 木茸 彩り人参 鼈甲餡 山葵 ¥ 1,500

【Salmon trout grilled with soy sauce and leaf bud】

【富士の介木の芽焼き】 ¥ 1,800

【Flatfish grilled with salted and fermented bonito guts】 Chinese yam, Japanese ginger

【鰯酒盗焼き】菱長芋含め 酢取り茗荷 ¥ 2,300

Seasonal vegetables *tempura*

季節野菜の天婦羅 ¥ 3,800

【Greenling dish served in a pot】 bracken, baboo shoot, fatsia sprouts, butterbur, leaf bud

【相並春菜鍋】蕨 筍 たらの芽 蔞 木の芽 ¥ 4,200

Grilled spiny lobster

伊勢海老鬼殻焼き ¥ 5,200

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 icefish and canola blossom

土鍋ご飯 <二人前> 白魚と菜の花ご飯 ¥ 3,000

Clay pot rice with small shrimp and bamboo shoot, green bean

土鍋ご飯 <二人前> 桜海老と筍ご飯 碓井豆 ¥ 4,400

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。