



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。

KENNJO GOZEN

献上御膳

Appetizer 先付	Slow-cooked <i>Fugaku</i> -chikin, simmered turnip Mizuna (Japanese-mustard greens), chrysanthemum flavored <i>dashi</i> (bonito stock) <i>Yuzu</i> (Japanese-citrus)-pepper 富嶽白鶏低温仕立て 蕪土佐煮 共菜 菊花餡 柚子胡椒
~ Assorted Meal Box 献上箱 ~	
Small dish 小鉢	Persimmon mixed with tofu, <i>Kyo-fu</i> (Japanese wheat gluten), pomegranate Assorted wild mushrooms, spaghetti squash, wild vegetable 柿白和え 京麩 さくろ 摘茸彩々 素麺南瓜 みずこぶ
<i>Sashimi</i> お差し身	Young amberjack with edible chrysanthemum, colorful vegetables, olive vinegar 汐子酢浸し 菊菜 もって菊 彩り野菜 オリーブ酢
Grilled dish 焼物	<i>Miso</i> -marinated grilled tuna Chestnut sticky rice, braised burdock root and carrot, grilled <i>maitake</i> -mushroom Sweet pickled Japanese ginger, ginkgo nuts 鮪西京焼き 栗おこわ 金平牛蒡 焼舞茸 酢取り茗荷 新銀杏
Boiled food 小茶碗	Steamed egg custard Small scallop, sliced lily bulb, yam bulbils, buckwheat grains, <i>Mitsuba</i> (Japanese parsley) 月見蒸し 小柱 かき百合根 むかご 粒そば 三つ葉
Deep fries 揚げ物	Deep-fried pacific saury with seaweed Deep-fried mixed <i>mozuku</i> seaweed and shrimp, sweet bell pepper, lemon, salt 秋刀魚磯辺揚げ 水雲海老春巻き 青唐 レモン 勝浦塩 満月の刻
Rice ご飯	Rice, Japanese pickles 花巻産「ひとめぼれ」 香の物
Soup 留碗	<i>Miso</i> soup 【From <i>Odawara</i> in <i>Kanagawa</i> 】 小田原いいち味噌「箱根路」
Dessert 水菓子	Pear, <i>Koshu</i> -grapes, lemonade jelly, goji berry 有の実 甲州ぶどう れもねーどジュレ 枸杞の実

¥ 6,500

KENNJO GOZEN MISAI

献上御膳 味彩〜みさい〜

Appetizer	Slow-cooked <i>Fugaku</i> -chikin, simmered turnip
先付	Mizuna (Japanese-mustard greens), chrysanthemum flavored <i>dashi</i> (bonito stock) <i>Yuzu</i> (Japanese-citrus)-pepper 富嶽白鶏低温仕立て 蕪土佐煮 共菜 菊花餡 柚子胡椒
~ Assorted Meal Box	献上箱 ~
Small dish	Persimmon mixed with tofu, <i>Kyo-Fu</i> (Japanese wheat gluten), pomegranate
小鉢	Assorted wild mushrooms, spaghetti squash, wild vegetable 柿白和え 京麩 ざくろ 摘茸彩々 素麺南瓜 みずこぶ
<i>Sashimi</i>	Young amberjack with edible chrysanthemum, colorful vegetables, olive vineger
お差し身	汐子酢浸し 菊菜 もって菊 彩り野菜 オリーブ酢 Yellowtail, squid, vegetable assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 大和かます焼霜造り 青利烏賊 妻物彩々 山葵 土佐醤油
Grilled dish	<i>Miso</i> -marinated grilled tuna
焼物	Chestnut sticky rice, braised burdock root and carrot, grilled <i>maitake</i> -mushroom Sweet pickled Japanese ginger, ginkgo nuts 鮪西京焼き 栗おこわ 金平牛蒡 焼舞茸 酢取り茗荷 新銀杏
Boiled food	Steamed egg custard
小茶碗	Small scallop, sliced lily bulb, yam bulbils, buckwheat grains, <i>Mitsuba</i> (Japanese parsley) 月見蒸し 小柱 かき百合根 むかご 粒そば 三つ葉
Deep fries	Deep-fried pacific saury with seaweed
揚げ物	Deep-fried mixed <i>mozuku</i> seaweed and shrimp, sweet bell pepper, lemon, salt 秋刀魚磯辺揚げ 水雲海老春巻き 青唐 レモン 勝浦塩 満月の刻
Meal	Craypot grain rice with saury, lotus root, green seasonings, Japanese pickles
ご飯	焼鯖雑穀ご飯土鍋炊き 蓮根 青菜 香の物
Soup	<i>Miso</i> soup 【From <i>Odawara</i> in <i>Kanagawa</i> 】
留碗	小田原いいち味噌「箱根路」
Dessert	Pear, <i>Koshu</i> -grapes, lemonade jelly, goji berry
水菓子・甘味	有の実 甲州ぶどう れもねーどジュレ 枸杞の実 <i>Yokan</i> (sweet red bean and sesame jelly), shaved <i>miso</i> , <i>Macha</i> crackers, dried sweet potato 利久羊羹 みそぶし 抹茶あられ 干し安納芋

¥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

Squash *tofu*, goji berry, *wasabi dashi* (kelp stock)

南瓜豆腐 枸杞の実 山葵 美味出汁

~ Assorted Meal Box 献上箱 ~

Small dish

小鉢

Boiled chrysanthemum greens in soy sauce, grilled *maitake*-mushroom

菊花浸し 焼舞茸

Sashimi

生替わり

Yuba (soy-milk skin), konjac salad, colorful vegetables, onion soy sauce

箱根山の湯葉 刺身蒟蒻 妻物彩々 玉葱醤油

Grilled dish

焼物

Grilled mushrooms and *Fu* (Japanese dry wheat gluten) with soy sauce

茸と生麩鰯焼き 彩り野菜

Boiled food

煮物

Deep-fried and boiled turnip, eggplant, grated white radish, ginger, green seasoning

蕪揚げ出し 茄子 煮をろし 青味 生姜

Deep fries

揚げ物

Vegetables *tempura*, *kakiage* (deep-fried *mozuku* seaweed), lemon, salt

季の精進揚げ 水雲かき揚げ レモン 勝浦塩「満月の刻」

Rice

ご飯

Mixed chesnut and lotus root rice, Japanese pickles

栗と蓮根炊き込みご飯 香の物

Soup

お椀

Miso soup, Japanese pepper

小田原いいちみそ「箱根路」

Dessert

水菓子

Pear, *Koshu* grapes

有の実 甲州ぶどう

¥7,500

MIYABI

昼会席 雅

Appetizer	Slow-cooked <i>Fugaku</i> -chikin, simmered turnip
先付	Mizuna (Japanese-mustard greens), chrysanthemum flavored <i>dashi</i> (bonito stock) <i>Yuzu</i> (Japanese-citrus)-pepper 富嶽白鶏低温仕立て 蕪土佐煮 共菜 菊花餡 柚子胡椒
Soup	Clear soup with abalone, <i>matsutake</i> mushroom, land seaweed, <i>yuzu</i>
お椀	鮑葛打ち 松茸 陸鹿尾菜 香里柚子
<i>Sashimi</i>	Young amberjack with edible chrysanthemum, colorful vegetables, olive vineger
お造り	Yellowtail, squid, vegetable assortment, <i>wasabi</i> , soy sauce 汐子酢浸し 菊菜 もって菊 彩り野菜 オリーブ酢 大和かます焼霜造り 青利烏賊 妻物彩々 山葵 土佐醤油
Grilled dish	<i>Miso</i> -marinated grilled tuna
焼八寸	鮪西京焼き Grilled <i>shiitake</i> mushroom, braised burdock root and carrot Grilled chestnut and yam, pickled sweet Japanese ginger 大黒占地火取り 金平牛蒡 焼栗 衣かつぎ 酢取り妙姜 Persimmon mixed with tofu, <i>Kyo-Fu</i> (Japanese wheat gluten), pomegranate Assorted wild mushrooms, spaghetti squash, wild vegetable 柿白和え 京麩 ざくろ 摘茸彩々 素麺南瓜 みずこぶ
Boiled food	Steamed egg custard
煮物	Small scallop, sliced lily bulb, yam bulbils, buckwheat grains, <i>Mitsuba</i> (Japanese parsley) 月見蒸し 小柱 かき百合根 むかご 粒そば 三つ葉
Meat dish	Japanese beef sirloin steak, Japanese steak sauce, grilled colorful vegetables
強肴	和牛サーロイン黒胡椒焼 和風ソース 彩り温野菜
Meal	Craypot grain rice with saury, lotus root, green seasonings, Japanese pickles
お食事	秋刀魚雑穀ご飯土鍋炊き 蓮根 三つ葉 香の物
Soup	<i>Miso</i> soup 【From <i>Odawara</i> in <i>Kanagawa</i> 】
留椀	小田原いいち味噌「箱根路」
Dessert	Pear, <i>Koshu</i> -grapes, lemonade jelly, goji berry 有の実 甲州ぶどう れもねーどジュレ 枸杞の実
水菓子・甘味	<i>Yokan</i> (sweet red bean and sesame jelly), shaved <i>miso</i> , <i>Macha</i> crackers, dried sweet potato 利久羊羹 みそぶし 抹茶あられ 干し安納芋

¥ 18,000

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

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

季節の前菜

Assorted seasonal platters

本日の八寸

¥ 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

【Steamed egg custard】

Small scallop, sliced lily bulb, yam bulbils, buckwheat grains, *Mitsuba* (Japanese parsley)

【月見蒸し】 小柱 かき百合根 むかご 粒そば 三つ葉

¥ 1,300

【Deep-fried and simmered eggplant】 minced beef, starchy sauce

【秋茄子阿蘭陀煮】 牛そぼろ 錦秋餡

¥ 1,800

【Ceder-plank grilled dish】

[shimeji mushroom, lotus root chip, ginkgo nuts, sweet pickled Japanese ginger]

【杉板焼き】 鮑 大黒占地 蓮根煎餅 銀杏 はじかみ

¥ 2,500

Grilled abalone with butter and soy sauce

鮑ステーキ

¥ 3,800

Seasonal vegetables *tempura*

季節野菜の天婦羅

¥ 3,800

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

【Meal set】 rice, *miso* soup, Japanese pickles

【御食事セット】 ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 赤出汁 香の物 ￥ 1,500

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 sweet potato, lotus root and broad bean <for 2 people>

土鍋ご飯〈二人前〉新丸十と新蓮根ご飯 一寸豆 ￥ 4,500

Clay pot rice with hard clam and ginger <for 2 people>

土鍋ご飯〈二人前〉蛤と茗荷ご飯 ￥ 5,000

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。