

粹  
〓卯月懐石

六、〇〇〇円

前菜

- 一、春キャベツと若布の辛子浸し
- 一、桜胡麻豆腐
- 一、ごごみ白酢和え

お椀

- 清汁仕立  
桜海老真丈  
春子椎茸、手網人参、色紙葱  
露、木の芽

造り

- 鮪、鯛、青利烏賊  
妻一式

焼物

- 鱒うぐいす焼  
桜花長芋蜜煮、ごり甘露煮、酢取茗荷

煮物

- 新馬鈴薯田舎煮  
鯛の子旨煮、篠湯葉、蓬麩オランダ煮  
絹さや、木の芽

食事

- もずく雑炊  
葉山葵醤油漬け、筍、浅葱、たまりあん  
香の物

甘味

- 大根のムース  
ずんだ餡かけ

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】  
前菜

- 春キャベツと若布の辛子浸し  
春キャベツ、根三つ葉、若布、糸賀喜

造り

- 鮪、鯛  
妻一式

【二の膳】  
天婦羅

- 車海老、丸十、しめじ、ごごみ  
富士卸し、レモン、塩、天出汁

中皿

- 季節のサラダ

【三の膳】  
ステーキ

- 黒毛和牛ステーキ  
温野菜添え  
じゃがいも、人参、ブロッコリー  
粒マスタード、ぽん酢卸し

食事

- 佐渡のこしひかり  
留椀、香の物

東北の味覚懐石（巧）

一〇、〇〇〇円  
四月の料理長お勧めのコースでございます。

前菜

氷頭なます  
帆立貝天城和え  
海老手毬寿し  
合鴨コース煮  
一寸豆新挽き揚げ  
根芋白酢掛け  
桜胡麻豆腐

お椀

薄葛仕立  
いちご煮  
雲丹、鮑、干し貝柱、厚揚げ  
花びら人参、独活、木の芽、生姜

造り

鮪、鯛、白海松貝  
妻一式

焼物

鰯しよつる焼  
落のとう田楽、新丸十レモン煮、はじかみ

小鍋

ふかひれのせんべい汁  
ふかひれ、鶏肉、南部煎餅、牛蒡  
長葱、ぜんまい、芹、分葱、生姜

食事

筍と鶏の釜炊き御飯  
留椀、香の物

水物

フルーツゼリー寄せ  
（莓、パイヤ、グレープフルーツ）  
サバイヨンソース

極

一三、〇〇〇円  
お好きな調理法をお選び頂く料理をメインに  
質を重視した贅沢なコースでございます。

酒肴

一、飯蛸黄身酢掛け  
飯蛸旨煮、うるい  
黄身酢、くこの実  
一、鯛の子桜煮  
鯛の子、蓀湯葉、針生姜  
路、木の芽

お椀

清汁仕立  
鮑と春菜  
一、揚げ三種  
ばち子、白魚、落のとう、酢立

造り

鮪、針魚、白海松貝、青利烏賊  
妻一式

煮物

すっぽん白玉饅頭  
（すっぽん、百合根、焼葱）  
浅葱、卸し生姜、ふかひれ餡掛け

預け鉢

小甘鯛色々  
お好みの調理法をお選びください

食事

桜鯛茶漬け  
香の物

水物

パイヤ、メロン、キウイ、ラズベリー

しゃぶしゃぶ懐石

和牛コース

八、五〇〇円

特選和牛コース

一二、五〇〇円

二種食べ比べコース

一〇、〇〇〇円

前菜

一、春キャベツと若布の辛子浸し

一、桜胡麻豆腐

一、ごごみ白酢和え

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

煮物

新馬鈴薯田舎煮

鯛の子旨煮、篠湯葉、蓬麩オランダ煮

絹さや、木の芽

肉

和牛

又は

特選和牛

野菜

季節の野菜

食事

稲庭うどん又は雑炊、香の物

水物

メロン

一品料理

《先付》

- 春キャベツと若布の辛子浸し
- 桜胡麻豆腐
- こごみ白酢和え
- 帆立貝天城和え
- 前菜盛り合わせ

七〇〇円  
〇〇〇円  
一、二〇〇円  
一、五〇〇円  
二、〇〇〇円

《お椀》

- 湯葉寄せ椀
- 桜海老真丈椀
- いちご煮椀
- 鮑と春菜のお椀

一、五〇〇円  
一、七〇〇円  
二、〇〇〇円  
二、〇〇〇円

《焼物》

- 鱈幽庵焼
- 鱒うぐいす焼
- 鯛しよつる焼
- 小甘鯛若狭焼

二、〇〇〇円  
二、〇〇〇円  
二、〇〇〇円  
三、〇〇〇円

《煮物》

- 季節の野菜炊合わせ
- 新馬鈴薯田舎煮
- すっぽん白玉饅頭

一、五〇〇円  
一、六〇〇円  
二、〇〇〇円

《揚物》

- 季節の野菜天婦羅
- 蟹真丈蓮根包み揚げ

一、五〇〇円  
一、七〇〇円

《酢の物》

- 飯蛸胡麻酢掛け
- 白海松貝と根芋の酢の物

一、五〇〇円  
一、七〇〇円

《食事》

- 御飯セツト（留椀、香の物）
- 盛り蕎麦
- もずく雑炊
- 鯛茶漬
- 筍と鶏の釜炊き御飯（二人前）

一、〇〇〇円  
一、五〇〇円  
一、五〇〇円  
二、〇〇〇円  
三、〇〇〇円

《甘味》

- うぐいす餅
- 大根ムース
- 蕎麦汁粉

七〇〇円  
七〇〇円  
七〇〇円

セクレタリーズメニュー (ディナー)

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント。  
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

前菜

一、春キャベツと若布の辛子浸し

一、桜胡麻豆腐

一、こごみ白酢和え

お椀

清汁仕立

桜海老真丈

春子椎茸、手網人参、色紙葱

路、木の芽

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

鱒うぐいす焼

桜花長芋蜜煮、ごり甘露煮、酢取茗荷

煮物

新馬鈴薯田舎煮

鯛の子旨煮、篠湯葉、蓬麩オレンジ煮

絹さや、木の芽

食事

もずく雑炊

葉山葵醤油漬け、筍、浅葱、たまりあん

香の物

甘味

大根のムース

マンゴーシャーベット

Special Kaiseki Course for Secretaries Menu  
～Dinner Menu～

\*Dinner with a complimentary aperitif and  
For groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.

Appetizers

- Boiled Cabbage and Seaweed with Soy Sauce
- Sesame Tofu with Cherry Blossom Flavor
- Ostrich Fern with Tofu and Vinegar Dressing

Clear Soup

Sakura Shrimp Dumpling

Fresh Sashimi

Tuna, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Trout with Green Soy Flour

Simmered Dish

Potato, Sea Bream Roe and Dried Bean Curd

Rice

Mozuku Seaweed Risotto

Dessert

Daikon Radish Mousse with Sweetened Mashed Green Soybeans

¥7,800

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております。

また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.