

ほうじゆ
ランチ御膳「宝珠」
Set Menu "Houju"



先付 桑の葉豆腐

Chef's Speciality

御膳 出汁巻き玉子 鶏松風 ブロッコリー黄身酢
Set アスパラガスベーコン巻き 赤蒟蒻田楽
メヒカリの唐揚げ いかにんじん
ヤナギダコ 新玉葱 胡瓜 サラダほうれん草
桜ドレッシング
会津地鶏えごま塩麴焼き かぶオリーブ焼き
お造り二種盛り合せ
あおさ厚揚げ 新じゃが芋 桜鯛唐揚げ
青味 生姜 銀鮓かけ

食事 阿武隈川メープルサーモン バター醤油炊き込み御飯
Rice 味噌椀 漬物

デザート ヨーグルトプリン 苺ゼリー寄せ
Dessert

¥4,900

玉手箱

Set Menu "TAMATEBAKO"



小鉢・造り替り・八寸重ね箱・替わり鉢・食事
デザート

*Small Cup • Raw Fish dish • Small Dish Assortment • Today's Dish • Rice
Dessert*

¥3,900

特選 昼会席

“Special Lunch Kaiseki”



前菜
Assorted Appetizer

春菜浸し 海老黄身寿司
筍土佐煮 白魚桜花揚げ
百合根茶巾絞り ほたるいか酢味噌和え

お椀
Soup

うすい豆すり流し
桜豆腐 鍵蕨 桜花

造り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

焼物
Grilled Dish

桜鯛けんちん焼き
姫さざえ香草焼き 独活きんぴら

煮物
Simmered Dish

新じゃが芋 厚揚げ
牛肉山椒煮 青味 針牛蒡

食事
Rice

筍御飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

ヨーグルトプリン 苺ゼリー寄せ

¥7,000

石焼きステーキ昼会席

“Beef Steak Lunch Kaiseki”



前 菜
Assorted Appetizer

春菜浸し 海老黄身寿司
筍土佐煮 白魚桜花揚げ
百合根茶巾絞り ほたるいか酢味噌和え

お 椀
Soup

うすい豆すり流し
桜豆腐 鍵蕨 桜花

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

焼 物
Grilled Dish

桜鯛けんちん焼き
姫さざえ香草焼き 独活きんぴら

強 肴
Steak

石焼き
牛サーロイン100g
にんにくだれ おろしぽん酢 生野菜

食 事
Rice

新潟県産こしひかり 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

ヨーグルトプリン 苺ゼリー寄せ



【福島県産和牛の石焼き】

石焼き牛サーロインを
追加料金にて変更いただけます

+2,800 (100g)

¥7,900