
かご御膳
Set Menu "KAGO"



先付
Chef's Speciality

造り
Sashimi

御膳(八寸/猪口/煮物/揚物/焼物)
Set (Pod Dish / Vinegar Dish / Simmered Dish / Fried Dish / Grilled Dish)

食事
Rice

デザート
Dessert

¥7,500

とき
季
“Toki 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

清まし仕立て
筍豆腐 鱸葛打ち
煮麺 花弁人参 木の芽

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

揚 物
Fried Dish

桜海老真丈 山菜天婦羅
煎り出汁

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

¥10,000

料理長特別会席
"Special Kaiseki"



先付
Chef's Speciality

桑の葉豆腐

前菜
Assorted Appetizer

鯛手毬寿司 いかにんじん 鯛子寄せ 鮑若草焼き
朧玉子 ホワイトアスパラガス寄せ

お椀
Soup

会津地鶏の沢煮仕立て
牛蒡 人参 独活 椎茸 三つ葉 胡椒

造り
Sashimi

阿武隈川メイプルサーモン薄造り 本鮪
芽物いろいろ わさび

焼物
Grilled Dish

桜鯛けんちん焼き

小鍋
Hot Pot

あだたら豚しゃぶしゃぶ
芹 葱

酢の物
Pickled Dish

白魚 とろみ蒟蒻
分葱 蕨 鉄砲和え

食事
Noodle

こづゆ餡かけうどん

デザート
Dessert

福島県産苺の大福

¥13,000

石焼きステーキ会席

“Beef Steak Kaiseki”



先付 <i>Chef's Speciality</i>	桑の葉豆腐
前菜 <i>Assorted Appetizer</i>	鯛手毬寿司 いかにんじん 鯛子寄せ 鮑若草焼き 朧玉子 ホワイトアスパラガス寄せ
お椀 <i>Soup</i>	会津地鶏の沢煮仕立て 牛蒡 人参 独活 椎茸 三つ葉 胡椒
造り <i>Sashimi</i>	阿武隈川メイプルサーモン薄造り 本鮪 芽物いろいろ わさび
焼物 <i>Grilled Dish</i>	桜鯛けんちん焼き
酢の物 <i>Pickled Dish</i>	白魚 とろみ蒟蒻 分葱 蕨 鉄砲和え
強肴 <i>Steak</i>	石焼き 国産牛サーロイン 100g にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜
食事 <i>Rice or Noodle</i>	新潟県産こしひかり 味噌椀 漬物 または 信州そば
デザート <i>Dessert</i>	福島県産苺の大福



【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

+1,000 (100g)

¥17,000