

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*

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 臙玉子 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>	苺の大福

¥17,000