

ランチ

Lunch

舞 (まい) ～昼懐食～

Lunch course “MAI”

先附

Appetizer

御椀

Soup

口取り長杉板盛り

Seasonal Delicacies

本日の主菜

Main Dish

御飯、味噌汁、香の物

“Yamagata” rice, miso soup and Japanese pickles

甘味

Dessert

本日の主菜は、肉料理、魚料理、天婦羅から一品お選びください

Please select your main dish, Meat, Fish or Tempura

¥ 5,800

彩 (さい) ～お好み丼と箱膳～

Rice bowl and seasonal dishes “SAI”

先附、

お好み丼(ばらちらし、和牛丼、鰻丼より一品)

月替わりのおばんざい二品、味噌汁、香の物、甘味

Appetizer

a choice of sashimi bowl, Teriyaki beef bowl or Simmered eel bowl

2 kinds of Chef's dish, miso soup, Japanese pickles and dessert

¥ 4,800

山形産のお米を使用しております。

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。

Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.

菴 (あん) ～箱膳弁当～

Bento Box “AN”

先附、弁当、食事、
味噌汁、香の物、甘味

Appetizer, bento box, “Yamagata” rice, miso soup,

Japanese pickles and dessert

¥ 4,200

匠 (たくみ) ～黒毛和牛ハンバーグ～

Beef Hamburg steak “Takumi”

先附、生野菜、黒毛和牛ハンバーグ、
焼野菜、白米、味噌汁、甘味

Appetizer, salad, Japanese beef hamburg steak,
grilled vegetables, “Yamagata” rice, miso soup and dessert

数に限りがございます

Limited menu

¥ 4,500

蓮 (れん) ～麺と季節の御飯～

Noodle and seasoned rice “REN”

先附、月替わり麺、加薬御飯
おばんざい一品、香の物、甘味

Appetizer, monthly noodle, seasoned rice,
chef’s dish, Japanese pickles and dessert

¥ 3,500

山形産のお米を使用しております。

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。
Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.

会席 (ランチ)

“KAISEKI” Lunch

禅 (ぜん) ￥7,000
Kaiseki “ZEN”

向附膳

“Mukozuke” Dish

煮物椀

Soup

造り

Sashimi

焼八寸重

Seasonal Delicacies

食事

“Yamagata” Rice

甘味

Dessert

凛 (りん) ￥9,800
Kaiseki “RIN”

先附

Appetizer

御椀

Soup

造り

Sashimi

焼き物

Grilled Dish

煮物

Simmered Dish

強肴

Seasonal Dish

食事

“Yamagata” Rice

甘味

Dessert

山形産のお米を使用しております。

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。
Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.

会席 (ディナー)

“KAISEKI” Dinner

吟遊 (ぎんゆう)

Kaiseki “GINYU”

先附二種、お凌ぎ向、煮物椀
造り盛り合わせ、強肴

2 kinds of Appetizer, “Mukozuke” dish, soup,
assorted sashimi and seasonal dish

¥11,500

旬香 (しゅんか)

Kaiseki “SHUNKA”

お凌ぎ向、煮物椀、造り盛り合わせ
焼き物、炊合せ、強肴、食事

“Mukozuke” dish, soup, assorted sashimi,
grilled dish, simmered dish, seasonal dish and rice

¥14,000

山形産のお米を使用しております。

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。
Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.

季翔(きしょう)

Kaiseki “KISHO”

先附二種、煮物椀、造り、焼八寸
炊合せ、強肴、食事、甘味

2 kinds of appetizer, soup, assorted sashimi, seasonal delicacies,
simmered dish, seasonal dish, rice and dessert

¥18,000

夢滴(ゆめしづく)

Kaiseki “YUMESHIZUKU”

先附二種、煮物椀、造り、焼八寸
炊合せ、強肴、食事、甘味

2 kinds of appetizer, soup, assorted sashimi, seasonal delicacies,
simmered dish, seasonal dish, rice and dessert

¥23,000

山形産のお米を使用しております。

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。
Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.

炭火焼コース

“Charcoal grilled course”

日向 (ひむか)

～炭火焼会席コース～

Kaiseki “HIMUKA”

先附、煮物椀、造り、生野菜
黒毛和牛ロース炭火焼 又は 海鮮の炭火焼
食事、甘味

Appetizer, soup, assorted sashimi, salad,
a choice of charcoal grilled Japanese Wagyu beef or seasonal seafood
(or Kobe beef with ¥5,000 supplement)
rice and dessert

¥16,000

山形産のお米を使用しております。

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。
Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.

しゃぶしゃぶ

“Shabu Shabu”

御二人様より

For two or more persons

しゃぶしゃぶコース

Shabu Shabu Course

先附、播り流し、造り、本日の一品、黒毛和牛ロース 120g
野菜、稲庭うどん又は御飯セット、甘味

Appetizer, soup, sashimi, chef's dish, Japanese Wagyu beef 120g
vegetables, Udon noodle or “Yamagata” rice and miso soup, and dessert

¥18,000 per person

しゃぶしゃぶセット

Shabu Shabu

先附、黒毛和牛ロース 130g、野菜
稲庭うどん又は御飯セット、甘味

Appetizer, Japanese Wagyu beef 130g
vegetables, Udon noodle or “Yamagata” rice and miso soup, and dessert

¥12,000 per person

山形産のお米を使用しております。

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。
Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.