

【 富士 】

～「和牛」「寿司」「天ぷら」
和食を愉しむ宴～

本日は御予約頂きましてありがとうございます。
本日のコースは、旬の素材をお愉しみいただけるおすすめのコースです。
お品書きを紹介させていただきます。

前菜五種盛り合わせ

佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐
生ハムと野菜のサラダ
本日の刺身三種盛り合わせ
サーモンマリネ いくら乗せ
旬菜のお浸し

鹿児島県 鹿児島黒牛溶岩石ステーキ

海老と庄内産野菜の天ぷら

握り寿司と巻き寿司盛り合わせ

本日の甘味



【 焔 】

～鹿児島黒牛ステーキと
雲丹の石焼飯を食す宴～

本日は御予約頂きましてありがとうございます。
本日のコースは、旬の素材をお愉しみいただけるおすすめのコースです。
お品書きを紹介させていただきます。

食前酒

プレミアムモルツ香るエール/スパークリングワイン
オレンジジュース/グレープフルーツジュース
ウーロン茶

前菜五種盛り合わせ

直送生野菜・白身魚の南蛮漬け
旬菜のお浸し・生ハムのサラダ
佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐

刺身三種盛り合わせ

鹿児島県 鹿児島黒牛ステーキ

鱈とレタスの冷製合め煮

鹿児島県 きつま育ちの香潤鶏天ぷら

雲丹と香味海苔の石焼飯

本日の甘味



肉 特撰

〈山形牛サーロイン・赤身肉食べ比べ〉

山形牛サーロイン、山形牛赤身肉の二種をステーキで。
各75g 計150g 四三〇〇

山形牛サーロインステーキ 一〇〇・三〇〇〇

サーロインは肉の中心が細かく、
薄切が特徴があります。しつかりとした肉質は、
香りにあふれた時の楽しさを、まるで味わう山形牛の特長。

山形牛赤身肉ステーキ 一〇〇・二六〇〇

赤身肉は本来あるべき肉の味を
残しておく存在です。しつかりとした肉質は、
口に入れた時の肉の旨み、
食べ応えのある肉が特徴です。

山形牛と旬菜の水煙蒸し 二六〇〇

厚切り山形牛リブロースのすき焼き 二一五〇 三八〇〇

〈群馬県林牧場響喜豚〉

香りが部分のロースは取れる部分が残っており、
香かたで旨み、やわらかさが特徴。
群馬県産味噌、響喜豚の香揚げに二種の豚肉をお楽しみ頂けます。

響喜豚ロース炙り 一〇〇・一四〇〇

響喜豚骨付きロース炙り 一〇〇・二二〇〇

響喜豚のポッサム 二一五〇 一八〇〇

〈山梨県八ヶ岳「中村農場」甲斐路軍鶏〉

軍鶏独特の香りと風味、繊細な旨味と歯ごたえがあり、
一・二五日の日照をかけた後に大衆と乳脂を添えて、
やわらかく旨味のある肉質が特徴です。

甲斐路軍鶏骨付きモモ肉炙り 一〇〇・一六〇〇

甲斐路軍鶏入り鶏つくね焼 一三〇〇



●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
*表示価格は全て税抜き価格です。

酒 菜

山芋とろろ焼き 八八〇

大力納豆の油揚げ挟み焼き 九〇〇

インカのめざめ芋コロッケ 九〇〇

響喜豚とキヤベツのメンチカツ 九八〇

比内地鶏地卵の卵焼き 一〇〇〇

烏賊一夜干し炙り 一一〇〇

山形牛スジと九条葱の牛べい焼き 一一〇〇

日向鶏チキン南蛮 一二〇〇

まぐろ尾の身ステーキ 一三〇〇

群馬県林牧場響喜豚肉じゃが 一四〇〇

●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
*表示価格は全て税抜き価格です。

『本日の刺身』

鱈	《しまがっお》	刺身	一三〇〇円
鱈	《すずき》	刺身	一三五〇円
間八	《かんぱち》	刺身	一四〇〇円
天然真鯛	《まだい》	刺身	一五〇〇円
金目鯛	《きんめだい》	刺身	一六〇〇円
『本日の逸品』			
千葉県 日暮農園産 枝豆 『湯上り娘』			七〇〇円
茸のアヒージョ			九〇〇円
インカのめざめコロッケ			九〇〇円
鮪尾の身ステーキ			一三〇〇円

『肉逸品』

《牛》 山形県産 『山形牛』			
山形牛サーロインステーキ	一〇〇g		三〇〇〇円
《豚》 群馬県 林牧場 『響喜豚』			
響喜豚とゴーヤのチャンプル			一〇〇〇円
響喜豚 ローストポーク			一三〇〇円
響喜豚のカムジャタン			一五〇〇円
《えごま香る韓国風煮込み料理》			
『石釜炊き込み飯』			
紅ずわい蟹石釜炊き込み飯			一九〇〇円
雲丹と鮑《あわび》石釜炊き込み飯			三五〇〇円
《本日のお味噌汁》			
○ 本日のあら汁			五〇〇円
○ 京都 京桜味噌	赤出汁		四〇〇円
○ 長野 信州味噌	白出汁		四〇〇円

※表示価格は全て税抜き価格です。

さん
燦

響喜豚と菜彩鶏の
ダブルメインを食す宴

四、三〇〇円 (税込)

フリードリンクプラン 六、〇〇〇円 (税込) (二時間三〇分)

前菜三種盛り合わせ

岩手県 岩手県郷土料理 麦かけ汁
山形県 庄内産 玉こんにやく えごま辛子和え
〔佐賀県唐津市〕
〔徳島県徳島市〕 ざる豆腐 天草釜炊き天日塩添え

本日の刺身三種盛り合わせ

鯛と味丸大根の朴葉味噌焼き

響喜豚と庄内産ノーザンルビー(じやが芋)の
蒸籠蒸し胡麻ポン酢

山形県 庄内産 蕪と柿日和(干し柿)の塩麴和え

岩手県 菜彩鶏の山椒七味天ぷら

青森県 牛蒡さんぴら蕎麦

甘味

さん
燦

響喜豚鉄板焼きと春の野菜を食す宴

四、三〇〇円 (税込)

フリードリンクプラン 六、〇〇〇円 (税込) (二時間三〇分)

前菜二種盛り合わせ

〔千葉県神奈川〕
〔埼玉県東国〕 菜花と京揚げのお浸し
〔佐賀県唐津市〕
〔徳島県徳島市〕 ざる豆腐 天草釜炊き天日塩添え

真鯛入り本日の刺身三種盛り合わせ

響喜豚肩ロースと春キャベツの鉄板焼き
すりおろし野菜味噌だれ

菜彩鶏と新玉葱の炊き合わせ

岩手県 アスパラとトマトの天ぷら
山形県 庄内産 天草釜炊き天日塩添え

徳島県 岩もずく酢

山形県 山菜おろし蕎麦

甘味

京鴨

〔さようがも〕

徹底した品質環境のもとで育てられた京鴨は鴨独特の臭みが少なく、ほどよい弾力をもつ身質。脂は融点が低く、口の中に入ればとろけていくほどである。



京鴨と京芋の
白子ゲ 一三〇〇



京鴨と聖護院蕪の
白味噌煮 一三〇〇



京鴨のたたき
有馬山椒餡 一四〇〇



京鴨と九条葱の
巻き揚げ 一二〇〇

● 食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
*料理画像はイメージです。*表示価格は全て税抜き価格です。