7月1日(火)～8月31日(日)

鰻丼御膳

EEL Bowl Lunch Set

おまかせ鮮魚 山掛け
Sashimi topped with grated yam

¥6,300 税・サービス料込
Tax and service charge included

天ぷら盛り合わせ
Assorted Tempura

海老 二本　舞茸　南瓜　青唐
2 Prawns, Maitake Mushroom, Pumpkin, Green chili pepper

鰻 丼（半身）　香の物　吸物
Eel rice bowl (half eel), Pickles, Soup

期間限定
水信玄餅(+300円)
Raindrop cake

水物　下記より一品お選びください
Dessert　Please choose one from the following

黒蜜プリン　果物ゼリー掛け　白玉ソフト
Pudding with brown sugar syrup, Fruits with jelly, Sticky rice balls and Ice cream

※写真はイメージです。　※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。　※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*Photos shown are images only *Our rice is Koshihikari grown in Uonuma. *Above rate includes tax and service charge.
*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

7月1日(火)~8月31日(日)

鰻料理 単品メニュー

EEL a la carte

鰻 丼（半身） 香の物 肝吸 *Eel Rice Bowl (half eel), Pickles, Eel liver soup*	¥4,300
鰻 重（一匹） 香の物 肝吸 *Eel Box (whole eel), Pickles, Eel liver soup*	¥7,300
鰻 蒲焼き（一匹） *Glaze-grilled eel (whole eel)*	¥5,900
鰻 白焼き（一匹） *Grilled eel (whole eel)*	¥5,900

※写真はイメージです。 ※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。
※ご案内の料金には、税・サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

**Photos shown are images only. *Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.*
**Above prices include tax and service charge.*
**Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.*

7月1日(火)～7月31日(木)

山里御膳

Yamazato Lunch

お一人様 5,000円

小 鉢 Small bowl	玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡　もろきゅう Corn Sesame tofu with thick starchy sauce, Cucumber with miso sauce	
八 寸 Appetizer	順才 山葵酢 白玉　細巻き玉子　鰆ぽてと焼き Water shield in wasabi vinegar, Thin rolled egg, Grilled spanish mackerel with potato	
	蓮根甘酢　豆腐田楽　翡翠茄子旨出汁 Sweet vinegared lotus root, Grilled tofu with miso sauce, Seasonal eggplant with japanese sauce	
	楓麩甘八方　蓮根挟み揚げ Wheat bran, Deep fried lotus root	
向 付 Sashimi	鱸洗い　梅ドレッシング Sea bass with plum dressing	
一 品 Main dish	冷やし山掛け蕎麦 Chilled soba noodles with grated yam	
蒸 物 Steamed dish	玉地蒸し 銀餡 Steamed egg custard with thick sauce	
ご 飯 Rice	野沢菜ちりめんご飯　　香の物　赤出汁 Rice with turnip greens mustard leaves and dried young sardines, Pickles, Red miso soup	
水 物 Dessert	下記より一品お選びいただけます。 Choice one from the following	
	黒蜜プリン／果物ゼリー掛け Pudding with brown sugar syrup, Fruits with jelly	
	白玉ソフト／水信玄餅（+300円） Sticky rice balls and Ice cream, Raindrop cake	20食限定！

おすすめメニュー
Recommended Menu

天ぷら盛り合わせ＋￥1,800
Assorted Tempura + 1,800yen

■ 写真はイメージです。 ■ 魚沼産コシヒカリを使用いたしております。
■ ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
■ 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*Photos shown are images only. *Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.
*Above prices include tax and service charge.
*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

7月1日(火)~7月31日(木)

鯛あら炊き御膳

Simmered Sea Bream Head Lunch

お一人様 5,800円

イメージ写真

小 鉢 Small bowl	水菜サラダ くらげ 柚子ドレッシング Mizuna salad with citron dressing, Jellyfish	
八 寸 Appetizer	玉蜀黍胡麻豆腐 べっこう餡 もろきゅう Corn sesame tofu with thick starchy sauce, Cucumber with miso sauce	
	細巻き玉子 鰆ぽてと焼き 蓮根甘酢 Thin rolled egg, Grilled spanish mackerel with potato, Sweet vinegared lotus root	
	豆腐田楽 楓麩甘八方 順才 山葵酢 Grilled tofu with miso sauce, Wheat bran, Water shield in wasabi vinegar	
小吸物 Soup	海老真丈 椎茸 人参 Clear soup with shrimp dumpling, Shiitake mushroom, Carrot	
蒸 物 Steamed dish	玉地蒸し 銀餡 Steamed egg custard	
一 品 Main dish	鯛あら炊き 午房 針生姜 木の芽 Simmered sea bream head, Burdock root, Carved ginger	
ご 飯 Rice	白ご飯 香の物 Rice, Pickles	
水 物 Dessert	下記より一品お選びいただけます。 Choice one from the following	
	黒蜜プリン／果物ゼリー掛け Pudding with brown sugar syrup, Fruits with jelly,	
	白玉ソフト／水信玄餅（+300円） Sticky rice balls and Ice cream,Raindrop cake	20食限定！

おすすめメニュー
Recommended Menu

天ぷら盛り合わせ＋￥1,800
Assorted Tempura + 1,800yen

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

焼魚御膳　¥4,000

Grilled Fish Lunch

一、本日の焼き魚
Today's grilled fish

一、おまかせ小鉢
Special side dish

一、揚げ出し豆腐　生姜　打ち葱
Deep fried tofu with japanese broth, Japanese ginger, Green onion

一、茶碗蒸し
Savory steamed egg custard

食 事　白ご飯　香の物　赤出汁
Rice　*Rice, Pickles, Red miso soup*

水 物　下記より一品お選びいただけます。
Dessert　*Choice one from the following*

- 黒蜜プリン
  Pudding with brown sugar syrup
- 果物ゼリー掛け
  Fruits with jelly
- 白玉ソフト
  Sticky rice balls and Ice cream
- 20食限定 水信玄餅（+300円）
  Raindrop cake

おすすめメニュー　天ぷら盛り合わせ + ¥1,800
Recommended Menu　*Assorted Tempura + 1,800yen*

※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.
*Above rate includes tax and service charge.
*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

あじさい会席　¥7,800

Ajisai Course

前菜 *Appetizer*	玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡　海老　もろきゅう *Corn sesame tofu with thick starchy sauce, Shrimp, Cucumber with miso sauce*	
	めかぶぽん酢　茗荷　玉葱 *Mekabu seaweed with ponzu sauce, Japanese ginger, Onion*	
吸物 *Soup*	帆立真丈　木耳　椎茸　冬瓜 *Scallop dumpling clear soup, Wood ear mushroom, Shiitake mushroom, Winter melon*	
向付 *Sashimi*	本鮪　鱸洗い *Bluefin tuna, Sea bass*	
焼物 *Grilled dish*	伊佐木塩焼き　穴子昆布巻き *Grilled chicken grunt, Conger eel kelp roll*	
煮物 *Simmered dish*	鱧黄味煮　茄子油煮　小芋旨煮 *Pike conger with egg yolk sauce, Simmered eggplant, Taro*	
ご飯 *Rice*	玉蜀黍ご飯　ゆかり　香の物　赤出汁 *Rice with corn and dried shiso flakes, Pickles, Red miso soup*	
水物 *Dessert*	マンゴーブランマンジェ *Mango blancmange*	

おすすめメニュー　天ぷら盛り合わせ + ¥1,800
Recommended Menu　*Assorted Tempura + 1,800yen*

※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

**Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.*
**Above rate includes tax and service charge.*
**Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

前日までのご予約制 *Reservations required by the day before.*

白鷺会席 ¥15,000

Shirasagi Course

先付 *Appetizer*
玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡　海老　もろきゅう
Corn Sesame tofu with thick starchy sauce, Shrimp, Cucumber with miso sauce

吸物 *Soup*
焼鮎　針茗荷　蛇の目胡瓜　素麺
Clear soup with Grilled baby seetfish, Myoga ginger, Cucumber, Somen noodle

造り *Sashimi*
本鮪　湯引き鱧　勘八
Bluefin tuna, Japanese conger eel, Greater amberjack

焼八寸 *Grilled dish*
伊佐木塩焼き
Grilled chicken grunt

順才山葵酢　鮭ほおずき寿司　小蛸小倉煮
Water shield in wasabi vinegar, Salmon sushi, Simmered octopus with beans

豆腐田楽　楓麩甘八方
Grilled tofu with miso sauce, Wheat bran

煮物 *Simmered dish*
冷し炊き合わせ　青柚子餡
Assorted chilled simmered dish with thick starchy sauce flavored yuzu

冬瓜　鶏つくね　菜南瓜　小芋旨煮
Winter melon, Chicken meatballs, Pumpkin, Taro

強肴 *Side dish*
淡路産牛ロース治部煮
Simmered Awaji beef loin

食事 *Rice*
もずく雑炊　梅干し　香の物
Porridge with seaweed, Plums, Pickles

水物 *Dessert*
季節の果物盛り合わせ
Assorted seasonal fruits

おすすめメニュー
Recommended Menu
天ぷら盛り合わせ + ¥1,800
Assorted Tempura + 1,800yen

※写真はイメージです。　※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。　※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

**Photos shown are images only *Our rice is Koshihikari grown in Uonuma. *Above rate includes tax and service charge.*
**Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*
小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

前日までのご予約制 *Reservations required by the day before.*

銀杏会席 ¥13,000

Icho Course

一の膳 *1st Plate*

突出し *Appetizer*
玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡
Corn sesame tofu with thick starchy sauce

小吸物 *Soup*
海老真丈　椎茸　人参
Clear soup with shrimp dumpling, Shiitake mushroom, Carrot

向付 *Sashimi*
本鮪　鯛　勘八
Bluefin tuna, Sea bream, Greater amberjack

天ぷら *Tempura*
海老　鯛　南瓜　舞茸　青唐
Prawn, Sea bream, Pumpkin, Maitake mushroom, Green chilli pepper

二の膳 *2nd Plate*

肉物 *Meat dish*

お好みのお肉をお選びいただけます *Please choose 1 from the following.*

- 和牛サーロイン網焼き
  Grilled Japanese beef sirloin
- 和牛フィレ網焼き
  Grilled Japanese beef fillet
- 本日のブランド和牛フィレ網焼き
  Today's grilled recommended brand Japanese beef fillet

ブランド和牛をお選びの場合は2,000円の追加料金となります
Brand Japanese beef on additional fee 2000 yen will be charged.

※肉物は塩焼き または 照り焼きをお選びいただけます
**You can choose either salt-grilled or teriyaki for the meat.*

彩りサラダ 柚子ドレッシング　万願寺
Salad with yuzu dressing, Manganji green pepper

酢の物 *Vinegared dish*
蟹酢　若布　胡瓜　茗荷
Vinegared crab meat, Seaweed, Cucumber, Japanese ginger

寿し *Sushi*
「はま磯」おまかせにぎり　三貫　赤出汁
3 pieces of nigiri sushi, Red miso soup

水物 *Dessert*
果物ゼリー掛け
Fruits with jelly

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*
小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

前日までのご予約制 *Reservations required by the day before.*

楠会席　¥11,000

Kusunoki Course

前菜 *Appetizer*

玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡　海老
Corn sesame tofu with thick starchy sauce, Shrimp

順才山葵酢　鮭鬼灯寿司
Water shield in wasabi vinegar, Salmon sushi

小蛸小倉煮　パプリカ酢漬け
Simmered octopus with beans, Pickled paprika

吸物 *Soup*

帆立真丈　木耳　椎茸　冬瓜
Scallop dumpling clear soup, Wood ear mushroom, Shiitake Mushroom, Winter Melon

向付 *Sashimi*

本日のおまかせ鮮魚三種盛り
Today's 3 kinds of sashimi

焼物 *Grilled dish*

鱸檸檬焼き　穴子昆布巻き
Grilled sea bass lemon flavor, Conger eel wrapped in kelp roll

煮物 *Simmered dish*

冷やし炊き合わせ
Assorted chilled simmered dish with thick starchy sauce

冬瓜　鶏つくね　菜南瓜　小芋旨煮
Winter melon, Chicken meatballs, Pumpkin, Taro

揚物 *Fried dish*

鱧天婦羅　茄子　舞茸　山科青唐
Pike conger tempura　Eggplant, Maitake mushroom, Green chilli pepper

ご飯 *Rice*

玉蜀黍御飯　ゆかり　香の物　赤出汁
Rice with corn and dried shiso flakes, Pickles, Red miso soup

水物 *Dessert*

果物ゼリー掛け
Fruits with jelly

※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。　※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
*Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.*Above rate includes tax and service charge.
*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

山里の丼

全ての丼物には、小鉢、香の物、赤出汁が付きます。

All Rice Bowls include Appetizer, Japanese pickles and Soy bean soup.

かつ丼 Katsudon

Deep fried pork cutlet with egg on rice

¥2,800

海老天丼 Ebi Tendon

Rice bowl topped with prawn tempura

¥2,900

焼鮭イクラ丼

Salmon Ikura Don

Rice bowl topped with salmon flakes and salmon roe

¥3,500

丼物とご一緒にお召し上がりいただける軽めの麺類もご用意いたしております。

- かけうどん または かけそば
- 冷やしうどん または ざるそば

Set menu

Small Udon Noodles or Soba (Buckwheat Noodles)

Hot or Cold

各 ¥550

※写真はイメージです。※魚沼産のコシヒカリを使用いたしております。
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

**Photos shown are images only. *Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.*
**Above rate includes tax and service charge.*
**Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.*

お子様 パレット膳 お一人様 2,700円

Children's Plate

写真はイメージです

六種パレット盛り合わせ *6 kind of plate*

鯛のお造り、鮪のお造り、鶏肉の唐揚げ、
Sea bream Sashimi *Tuna Sashimi* *Fried chicken*

牛肉コロッケ、出し巻玉子、今月の焼き魚
Beef croquette *Japamese omelet* *Today's grilled fish*

一 品 *Main dish*
ポテトフライ
Fried potato

吸 物 *Soup*
海老団子清汁仕立て
Clear soup with shrimp dumpling

ご 飯 *Rice*

水 物 *Dessert*
ソフトクリーム、ジュース
Ice cream *Juice*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat / 卵 Egg / 乳 Dairy Products / えび Shrimp / かに Crab / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

お子様　一品料理

A la Carte for Children

各　550円
（税・サービス料込み）

茶碗蒸し
Steamed egg custard

ミニフライドポテト
Small fried potato

ミニうどん（温かいうどん または 冷たいうどん）
Small udon

ソフトクリーム
Ice Cream

ミニうどん

※魚沼産コシヒカリを使用しております。
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

**Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.*
**Above rate includes tax and service charge.*
**Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.*

一品料理

A la carte

突出し
Appetizer

玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡 *Corn sesame tofu with thick starchy sauce*	¥1,700
順才山葵酢 *Water shield in wasabi vinegar*	1,300
いくら醤油漬け *Salmon roe pickled in soy sauce*	1,800
出汁巻き玉子 *Japanese omelet*	1,300

吸物
Soup

帆立真丈 *Scallop dumpling clear soup*	¥2,300
天然鯛葛打ち *Clear soup with sea bream*	2,500
海老真丈 *Clear soup with shrimp dumpling*	2,000

造り
Sashimi

造り盛り合わせ *Assorted sashimi*	¥6,000
本鮪 *Bluefin tuna*	5,600
勘八 *Greater amberjack*	3,200
鯛　薄造り *Sea bream*	3,500

焼物
Grilled dish

伊佐木塩焼き *Grilled chicken grunt*	¥3,000
銀鱈　西京焼き *Sablefish with marinated miso paste*	2,500
和牛サーロインまたはフィレ鋼焼き（塩焼きまたは照り焼き） *Grilled Japanese beef sirloin or fillet (with salt or with teriyaki sauce)*	5,300
ブランド和牛フィレ鋼焼き（塩焼きまたは照り焼き） *Grilled recommended brand Japanese beef fillet (with salt or with teriyaki sauce)*	7,300

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

一品料理

A la carte

煮物
Simmered dish

鯛あら炊き *Simmered sea bream head*	¥3,700
和牛すき煮 *Japanese beef hot pot*	4,300
鱧黄身煮　野菜炊き合わせ *Pike conger with egg yolk sauce, Simmered vegetables*	3,000

酢の物
Vinegared dish

もずく酢　蟹 *Vinegared mozuku seaweed, Crab meat*	¥1,800
焼き穴子酢 *Vinegared grilled conger eel*	2,500
彩りサラダ *Salad*	1,400

揚物
Fried dish

鶏唐揚げ *Fried chicken*	¥1,400
ポテトフライ *French fries*	900
天ぷら盛り合わせ *Assorted tempura*	4,500

食事
Rice, Noodles

海老天丼　香の物　赤出汁 *Rice bowl topped with prawn tempura*	¥2,900
かつ丼　香の物　赤出汁 *Deep fried pork cutlet with egg on rice*	2,800
鮭いくら丼　香の物　赤出汁 *Rice bowl topped with salmon flakes and salmon roe*	3,500
天ざる *Zaru-soba and tempura*	2,100
天婦羅うどん *Udon with tempura*	1,900
天婦羅蕎麦 *Soba with tempura*	1,900
かけうどん *Udon noodle soup*	1,300
かけ蕎麦 *Soba noodle soup*	1,300
特撰天重　香の物　赤出汁 (車海老二尾　魚介二種　野菜七種) *Box lunch with tempura - 2 prawns, 2 seafood, 7 vegetables*	5,000

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
*Above rate includes tax and service charge. *Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.