



6月1日(土)~6月30日(日)

開業35周年記念 九種パレット御膳

35th Anniversary 9 kinds Appetizer Lunch

お一人様 6,000円



九種パレット 9 kinds appetizer よこわ 山掛け 鱈たたき 香味野菜 山くらげ炒め煮
Young tuna with grated yam, Finely chopped horse mackerel, Simmered mountain jelly vegetable

和牛時雨煮 鶏梅紫蘇揚げ 鱈合わせ味噌焼き
Simmered beef, Fried chicken with siso plum, Grilled spanish mackerel with miso sauce

鱸竜田揚げ 滑子もずく酢 水無月豆腐 べっこうあん
Deep-fried sea bass, Mozuku seaweed and nameko mushroom with vinegar, Tofu with thick starchy sauce

一品 Main dish 天ぷら盛り合わせ 海老 鯛 蓮根 南瓜 丸十
Assorted tempura Shrimp, Sea bream, Lotus root, Pumpkin, Sweet potato

蒸物 Steamed dish 玉地蒸し銀あん
Steamed egg custard with thick sauce

御飯 Rice 梅しらす御飯 香の物 赤出汁
Rice with pickled ume plum meat and whitebait, 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 フルーツゼリー掛け 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 prices include tax and service charge.
*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

6月1日(土)~6月30日(日)

鯛あら炊き御膳

お一人様

5,800円



小鉢 水菜サラダ くらげ 柚子ドレッシング
Small bowl Mizuna salad with citron dressing, Jellyfish

八寸 水無月豆腐 べっこうあん 山くらげ炒め煮
Appetizer Tofu with thick starchy sauce, Simmered mountain jelly vegetable

和牛時雨煮 鶏梅紫蘇揚げ 滑子もずく酢
Simmered beef, Fried chicken with siso plum, Mozuku seaweed and nameko mushroom with vinegar

鱈合わせ味噌焼き 蓮根甘酢 鱸竜田揚げ
Grilled spanish mackerel with miso sauce, Lotus root with vinegar, Deep-fried sea bass

蒸物 玉地蒸し 銀あん
Steamed dish Steamed egg custard

小吸物 海老真丈 椎茸 青味 人参
Soup Clear soup with shrimp dumpling, Carrot

一品 鯛あら炊き 午房 針生姜 木の芽
Main dish Simmered sea bream head, Burdock root, Carved ginger

御飯 白御飯 香の物
Rice Rice, Pickles

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 フルーツゼリー掛け 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 prices include 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

Ajjsai Course

前菜 寄せ湯葉 べっこうあん 蟹 オクラ
Appetizer Yuba with thick starchy sauce, Crab meat, Okra

太刀魚唐揚げ 野菜南蛮漬け
Deep fried cutlass fish, Vegetables with sweet vineger

吸物 水魚月真丈 冬瓜 椎茸 人参
Soup Clear soup with steamed fish paste, Winter melon, Shiitake mushroom, Carrot

向付 よこわ 山掛け 鱈たたき 香味野菜
Sashimi Young tuna with grated yam, Finely chopped horse mackerel and flavored vegetables

焼物 鱧若狭焼き
Grilled dish Grilled pike conger

煮物 神戸ポーク卸し煮 水晶茄子 丸人参
Simmered dish Simmered Kobe pork, Eggplant, Carrot

御飯 枝豆御飯 ゆかり 香の物 赤出汁
Rice Rice with edamame and dried shiso flakes, Pickles, Red miso soup

水物 フルーツあんみつ 白玉
Dessert Anmitsu with fruit, Sweet rice dumplings

※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.

一品料理

A la carte

突出し

Appetizer

水無月豆腐 海老 べっこうあん	¥1,700
<i>Tofu with thick starchy sauce, Shrimp</i>	
太刀魚唐揚げ 野菜南蛮	2,000
<i>Deep-fried cutlass fish with vegetables pickled in vinegar</i>	
いくら醤油漬け	1,800
<i>Salmon roe pickled in soy sauce</i>	
出汁巻き玉子	1,300
<i>Japanese omelet</i>	

吸物

Soup

水無月真丈	¥2,500
<i>Clear soup with dumpling</i>	
天然鯛 葛打ち	2,800
<i>Clear soup with sea bream</i>	
海老真丈清汁	2,000
<i>Clear soup with shrimp dumpling</i>	

造り

Sashimi

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

焼物

Grilled dish

鱧 若狭焼き	¥2,600
<i>Grilled pike conger</i>	
銀鱈 西京焼き	2,500
<i>Sablefish with marinated with miso paste</i>	
和牛サーロイン または ファイルレ網焼き (塩焼き または 照り焼き)	5,300
<i>Grilled Japanese beef sirloin or fillet (with salt or with teriyaki sauce)</i>	
本日のブランド和牛ファイルレ網焼き (塩焼き または 照り焼き)	7,300
<i>Grilled recommended brand Japanese beef fillet (with salt or with teriyaki sauce)</i>	

一品料理

A la carte

煮物

Simmered dish

鯛あら炊き

Simmered sea bream head

¥3,700

和牛のすき煮

Japanese beef hot pot

4,000

神戸ポーク卸し煮 水晶茄子

Simmered kobe pork, eggplant

3,000

酢の物

Vinegared dish

もずく酢 蟹

Vinegared mozuku seaweed, Crab meat

¥1,800

彩りサラダ

Salad

1,400

揚げ物

Fried dish

鶏唐揚げ

Fried chicken

¥1,400

ポテトフライ

French fries

900

天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

3,800

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

2,600

鮭いくら丼 香の物 赤出汁

Rice bowl topped with salmon flakes and salmon roe

3,300

天ざる

Zaru-soba and tempura

2,100

天ぷらうどん

Udon with tempura

1,900

吹き寄せちらし

Vinegared rice topped with sashimi

3,700

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

4,000

※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.