

おすすめ



懐石コース

5,000円/8,000円/11,000円（税込）

いろいろな料理を堪能できる和食のフルコースです。刺身、焼き魚、天ぷらなど6品から9品の料理を順番にお持ちします。



花籠御膳

2,200円（税込）

刺身、焼き魚などを少しずつ盛り付け、伝統的な網の盆にのせて提供します。「和牛赤ワイン煮込み」は、牛肉をお箸でちぎれるまで煮込んだ当店の自慢料理です。



天婦羅花籠御膳

3,080円（税込）

人気の花籠御膳に天ぷらと和風デザートが付き、はなやかさとボリューム感を演出します。リーズナブルに和食を堪能できます。



和牛赤ワイン煮込み

1,650円（税込）

日本が世界に誇る「和牛」をじっくりと時間をかけ、赤ワインでお箸でちぎれるほどの柔らかく煮込みました。当店自慢の料理をどうぞ堪能ください。



国産鶏の山賊揚げ

1,320円（税込）

日本国内で生育された鶏肉を油で揚げた料理です。表面の衣は、醤油ベースでカリッとした歯ごたえが特徴です。



若鶏の西京焼き

990円（税込）

日本国内で生育された鶏肉を甘い味噌で味付けし焼き上げました。西京みそは、日本の古都京都で長年愛された調味料で甘さと優しい風味が特徴です。

定食



海鮮丼

1,500円（税込）

生本鮪・牡丹海老など贅沢に盛り込みました。日本の刺身を満喫できます。



海鮮御膳

2,140円（税込）

人気の海鮮丼に天ぷらの盛り合わせを付けました。和食の代表的料理のコラボです。



焼き魚定食

1,180円（税込）

ほぼ毎日かわる新鮮な魚を焼き魚でお召し上がりください。サラダがセットになっています。



刺身とその日の焼き魚の御膳

2,150円（税込）

刺身と焼き魚どちらも召し上がりたい人に最適です。日本の海鮮料理をご堪能ください。焼き魚を西京焼きにも変更できます。（+530円）



稲庭うどんのセット

1,100円（税込）

日本を代表する東北地方の麺「稲庭うどん」を天婦羅と身にご飯のセットにしました。



众（ぎん）御膳

2,500円（税込）

刺身3種と天婦羅盛り合わせに小鉢、茶わん蒸しなどをセットにした定番の和食です。



牡蠣フライ定食

1,380円（税込）

大粒牡蠣を4つをアツアツのフライにしました。特性ソースや大根おろしでお召し上がりください。



オムライスセット（お子様限定）

990円（税込）

ケチャップライスをふわふわの玉子で包んだオムライスにエビフライ、鶏のから揚げなどお子様大好きメニューの盛り合わせです。（お子様限定）

単品料理 (1)



刺身2品盛り

730円 (税込)

生マグロとその日おすすめの新鮮な魚を刺身で召し上がりください。



銀たらの西京焼き

1,480円 (税込)

白身魚のタラを甘い味噌で焼き上げました。



天婦羅盛り合わせ

2,380円 (税込)

海老と白身魚 (きす or 穴子) と野菜の天婦羅盛り合わせです。ハーフサイズ (1,320円)



黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

6,500円/9,780円/12,000円 (税込)

お肉の量に (180/300/420) に応じてと三段階のコースにしました。



真鯛のかぶと煮付け

1,300円 (税込)

白身魚の真鯛を醤油ベースの甘辛いたれで煮付けました。



真鯛の刺身

1,200円 (税込)

日本ではお祝いの席で食べる真鯛を刺身でお召し上がりください。



真鯛と地蛤の土瓶蒸し

1,380円 (税込)

鯉節ベースの出汁で蛤、真鯛を蒸し上げました。出汁の旨味をご堪能ください。



真鯛の胡麻茶漬け

950円 (税込)

真鯛の刺身に胡麻風味のたれをつけお茶をおかけて召し上がりください。



松茸の土瓶蒸し

2,600円 (税込)

風味豊かな松茸を出汁で蒸し上げました。松茸の香りと出汁の旨味をご堪能ください。



焼きおにぎり

280円 (税込) /1個

ご飯を団子状にして醤油味でじっくり焼き上げました。お茶漬けにもできます (580円)



お茶漬け (梅/鮭)

580円/630円 (税込)

ご飯に熱いお茶をかけて召し上がりください。お酒の後に最高の料理です。



稲庭うどん

680円 (税込)

日本有数の麺料理。東北秋田の伝統のうどんです。

単品料理 (2)



生牡蠣

東北岩手県でとれた新鮮な牡蠣を生でご賞味ください。

一個：748円 (税込)



焼き牡蠣

新鮮な牡蠣は焼くことで、甘みと旨味が増加します。

一個：748円 (税込)



牡蠣の香草バター焼き

香草とバターの香りで牡蠣を食べやすく料理しました。

一個：748円 (税込)



和牛赤ワイン煮込み

日本が世界に誇る「和牛」をじっくりと時間をかけ、柔らかく煮込みました。

1,650円 (税込)



国産鶏の山賊揚げ

日本国内で生育された鶏肉を油で揚げた料理です。

1,320円 (税込)



若鶏の西京焼き

日本国内で生育された鶏肉を甘い味噌で味付けし焼き上げました。

990円 (税込)



ポテトサラダ

ジャガイモをふかし、マヨネーズであえました。

693円 (税込)



豆腐とジャコと水菜のサラダ

日本の伝統定期的な野菜と豆腐をつかった和風サラダです。

638円 (税込)

胡麻豆腐田楽

胡麻風味の豆腐に味噌を添えて召し上がりください。

715円 (税込)



いぶりがっこのクリームチーズ添え

大根の漬物にクリームチーズをのせて、和洋のコラボレーションです。

715円 (税込)



長芋わさび漬

粘りのある長芋をワサビ風味の漬物に仕上げました。

770円 (税込)



漬物盛り合わせ

日本の伝統的な漬物は白飯にもお酒にもぴったり合います。

528円 (税込)

飲み物

日本酒	米から作られた日本伝統の発酵酒。「SAKE」として世界に展開	
	開華 純米吟醸 立春絞り 【おすすめ】	一合：972円（税込）
	日本各地の日本酒	一合：972円～2,484円（税込）
	瀬祭スパークリング（発泡系の日本酒）	360ml：3,024円（税込）

焼酎	芋、麦、コメなどの穀物を原料とした蒸留酒	
	芋焼酎	一合：540円～1,620円（税込）
	麦焼酎	一合：540円～1,620円（税込）
	米焼酎	一合：540円～680円（税込）

ワイン	和食にある日本産ワインを厳選しました	
	白ワイン「ナイアガラ（北海道 函館）」	グラス：540円（税込）
	白ワイン「アルガブランカ クラレーザ（山梨 勝沼）」	グラス：540円（税込）
	HOT 赤ワイン	グラス：626円（税込）

ビール	プレミアムビール（琥珀の時間）	734円（税込）
	生ビール ジョッキ（スーパードライ）	734円（税込）
	生ビール 中グラス（スーパードライ）	486円（税込）
	生ビール 小グラス（スーパードライ）	324円（税込）
	瓶ビール（スーパードライ）	734円（税込）

その他のお酒	スプラッシュハイボール	702円（税込）
	ウィスキーハイボール	734円（税込）
	ジンジャーエールハイボール	702円（税込）
	生レモンサワー	594円（税込）
	生グレープフルーツサワー	594円（税込）
	ゆずサワー	594円（税込）
	すだちサワー	594円（税込）
	ウーロンハイ	540円（税込）
	宇治抹茶入り緑茶ハイ	540円（税込）
	紀州梅干しサワー	540円（税込）
	カルピスサワー	540円（税込）
	上等梅酒（ロック・ソーダ・水割り・お湯）	626円（税込）
	景虎梅酒（ロックのみ） 景虎梅酒	626円（税込）
	ゆず梅酒	626円（税込）
	マンゴー梅酒	626円（税込）
	みかんのお酒	626円（税込）

ソフトドリンク	ペリエ（炭酸水）	324円（税込）
	コカコーラ、ジンジャーエール	324円（税込）
	オレンジジュース、アップルジュース、カルピス	324円（税込）
	ウーロン茶、緑茶(冷製)	324円（税込）
	ホットコーヒー、アイスコーヒー、	324円（税込）
	紅茶、アイ스티ー	324円（税込）