

3月1日(月)~3月31日(水)

お米で巡るご当地食紀行

宮城編

お一人様 四、〇〇〇円



小鉢 うすい豆腐べっこう餡

八寸 新もずく酢 大和芋 白石もろきゅう

鱈仙台味噌焼き 石巻笹かま黄味焼き

ずんだ白玉 椎茸 双身揚げ

鶏ロース煮 黄味辛子 海老旨煮

花卉大根甘酢 菜種浸し

向付 鯉造り

揚物 春の天ぷら盛り合わせ

蒸物 玉地蒸し

ご飯 宮城産「ひとめぼれ」 香の物

汁物 葛かけ

水物 左記より一品お選びいただけます

一、黒蜜プリン

一、フルーツゼリー掛け

一、白玉ソフト

■写真はイメージです。

■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。

3月1日(月)~3月31日(水)

# 鯛あら炊き御膳

お一人様  
5,400円



小鉢 蟹 水菜サラダ 柚子ドレッシング

八寸 新もずく酢 大和芋 白石もろきゅう

鱈仙台味噌焼き 石巻笹かま黄味焼き

ずんだ白玉 椎茸 双身揚げ

鶏ロース煮 黄味辛子

花卉大根甘酢 海老甘煮 菜種浸し

蒸物 玉地蒸し

小吸物 あおさしんじょう 清汁仕立て

一品 鯛あら炊き 午房 針生姜 木の芽

ご飯 白ご飯 香の物

水物 左記より一品お選びいただけます

一、黒蜜プリン

一、フルーツゼリー掛け

一、白玉ソフト

食後には、コーヒーをご用意いたしております。

■写真はイメージです。

■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。

# あじさい会席

¥7,200

Ajisai Course

前菜 Appetizer	蟹 山菜浸し 但馬どり ロース煮 粒辛子あん Boiled wild vegetables with crab meat, Boiled Tajima chicken with grain mustard sauce
	新もずく酢 子持ち昆布 大和芋 梅肉 もろきゆう Vinegared mozuku seaweed, Herring roe on kelp
吸物 Soup	筍しんじょう 清汁仕立て Clear soup with bamboo shoots
向付 Sashimi	鯛 薄造り 鮪 Sea bream, Tuna
焼物 Grilled dish	桜鱈 醤油焼き 菜の花そーす Grilled masu salmon soy sauce flavor
蒸物 Steamed dish	鱈 山菜蒸し 旨出汁あん Steamed spanish mackerel with soup stock sauce
ご飯 Rice	筍ご飯 香の物 止椀 Rice with bamboo shoots, Pickles, Red miso soup
水物 Dessert	フルーツゼリー掛け Jelly with fruits

# お造りご飯

¥4,800

Sashimi's Set Menu

先付

Appetizer

お造り

Assorted sashimi

焚き合せ

Assorted simmered dish

ご飯 香の物

Rice, Pickles

赤出汁

Red miso soup

水物

Dessert



※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.

# 一品料理

A la carte

## 突出し

Appetizer

青柳ぬた和え Yellow Clam Salad with vinegar and miso	¥1,400
蟹 山菜浸し Boiled wild vegetables with crab meat	1,400
しらすおろし Whitebait with grated daikon radish	1,200
但馬どり ローヌ煮 Boiled Tajima chicken	1,200
うすい豆豆腐 海老 Green peas tofu, shrimps	1,200
いくら醤油漬け Salmon roe pickled in soy sauce	1,400
寄せ湯葉 生雲丹 Yuba with fresh sea urchin	1,600
丹波黒豆 Tamba black beans	1,200

## 吸物

Soup

筍しんじょう 筍 Clear soup with bamboo shoots	¥2,000
蛤 潮仕立て Clear soup with clam	2,200
あぶらめ葛打ち 菜種仕立て Clear soup with fat greenling	2,400

## 造り

Sashimi

造り盛り合わせ Assorted sashimi	¥4,800
本鮪 Tuna	5,400
鯛 薄造り Sea bream	2,800
鰯 Striped jack	3,000
鰹 Bonito	2,500

## 焼物

Grilled dish

甘鯛 若狭焼き Grilled tilefish	¥2,800
桜鱒 木の芽焼き Grilled masu salmon	2,100
和牛サーロイン 網焼き (塩焼き または 照り焼き) Grilled Japanese sirloin (with salt or with teriyaki sauce)	5,000
鯛 柚香焼き Grilled sea bream	2,000

※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.

# 一品料理

A la carte

## 煮物

Braised dish

鯛 あら炊き <i>Simmered sea bream head</i>	¥3,500
野菜焚き合わせ <i>Simmered assorted vegetables</i>	2,000
蟹 玉地蒸し <i>Steamed egg custard with crab meat</i>	1,500
鯖 山菜蒸し <i>Steamed spanish mackerel</i>	2,200
和牛すき煮 <i>Japanese beef hot pot</i>	3,600
湯豆腐 <i>Boiled tofu</i>	1,400

## 酢の物

Vinegared dish

もずく酢 蟹 <i>Vinegared mozuku seaweed and crab meat</i>	¥1,600
焼き穴子酢 <i>Vinegared grilled conger eel</i>	1,800
若布うど <i>Vinegared wakame seaweed and udo vegetable</i>	1,400
彩りサラダ 柚子ドレッシング <i>Salad with yuzu dressing</i>	1,400

## 揚げ物

Fried dish

鶏肉唐揚げ <i>Fried chicken</i>	¥1,400
ポテトフライ <i>French fries</i>	900
揚げ出し豆腐 <i>Deep fried tofu</i>	1,200
天ぷら盛り合わせ <i>Assorted tempura</i>	3,600
桜鱈 竜田揚げ <i>Deep fried masu salmon</i>	2,100
出汁巻玉子 <i>Japanese omelet</i>	1,200

## 食事

Rice, Noodle

天ざる <i>Zaru-soba with tempura</i>	¥2,000
天ぷらうどん <i>Udon with tempura</i>	1,800
野菜うどん <i>Udon with vegetables</i>	1,800
野菜雑炊 <i>Rice porridge with vegetables</i>	1,800
吹き寄せちらし <i>Vinegared rice topped with sashimi</i>	3,500

和食堂

# 山里の井

全ての井物には、小鉢、香の物、赤出汁が付きます。

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



## 海老天井

### Ebi Tendon

Rice bowl topped with prawn tempura

¥2,700



## かつ丼

### Katsudon

Deep fried pork cutlet with egg on rice

¥2,400



## 焼鮭イクラ丼

### Shake Ikura Don

Rice bowl topped with salmon flakes and salmon caviar

¥2,700

井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 ¥500

※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.

## ソフトクリーム

Soft Serve Ice Cream

700円



## 黒蜜プリン

Pudding  
with Brown sugar syrup

600円



## 季節の果物 ゼリー掛け

Seasonal Fruits with Jelly

960円



## 白玉ソフト

～丹波大納言と  
きな粉添え～

Soft Serve Ice Cream  
with Sticky Rice Balls  
and Sweet Bean Paste

800円



## 温ぜんざい

Sweet Red Beans Soup

1200円



※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.