

献上御膳

春キャベツと美味鶏博多
蛸島賊芝煮 花卉野菜
練味噌

わらさ
箱根山の沢み湯葉
小田原はなまる農園の彩摘野菜
ふきみそす

うりい黄味辛子和え
こごみ 針ラレシ
牛舌と大豆時雨煮
かたくり 木の芽

目鯛胡麻醬油油焼き
焼赤茄子 新馬鈴薯バター焼き
山菜彩々

新玉葱と浅利の玉地蒸し
かき百合根
新緑あん

筍豆富揚げ出し
桜海老唐揚げ 片
煮おろし 生姜

福島県産天のつぶ
香の物三種
わらびとしらす煮浸し

赤出汁
おぼろ昆布 滑子 香里山椒

菜の花ムース
苺 生クリーム 抹茶粉
白樺チョコ セルフィーユ

先附
Appetizer

お向う
Sashimi

献上箱
Assorted Meal Box

小 鉢
Small dish

焼物
Grilld dish

小茶碗
Lidded dish

油 物
Deep Fries

ご 飯
Rice

留 椀
Soup

水菓子
Dessert

KENNJO GOZEN

Cabbage and chicken
Simmered firefly squid, vegetable
Miso

Japanese amberjack
Yuba (Soy-milk skin)
Vegetables [From Odawara in Kanagawa]
Butterbur *miso* sauce

Plantain lily dressed with mustard and yolk
Ostrich fern, radish
Beef tongue and soy simmered in ginger soy sauce
Dogtooth violet, leaf bud

Japanese butterfish grilled with sesame and soy sauce
Grilled tomato, grilled potato with butter
Wild vegetables

Steamed egg custard with onion and clam
Lily bulb
Green peas starchy sauce

Lightly deep-fried bamboo shoot *tofu*
Deep-fried small shrimp
Grated radish, ginger

Rice

Japanese pickles

Miso soup

Mango mousse
Strawberry, fresh cream, *mactha* powder
Chocolate, chervil

¥5,500

献上御膳 味彩〜みさい〜

春キャベツと美味鶏博多
螢烏賊芝煮 花卉野菜
練味噌

先 附
Appetizer

Cabbage and chicken
Simmered firefly squid, vegetable
miso

春子鯛 わらさ 烏賊
妻物一式 山葵
土佐醤油 煎り酒

お差し身
Sashimi

Young sea bream, Japanese amberjack, squid
Assortment, *wasabi*
Soy sauce

献上箱
Assorted Meal Box

うるい黄味辛子和え
こごみ 針ラレン
牛舌と大豆時雨煮
かたくり 木の芽

小 鉢
Small dish

Plantain lily dressed with mustard and yolk
Ostrich fern, radish
Beef tongue and soy simmered in ginger soy sauce
Dogtooth violet, leaf bud

目鯛胡麻醤油油焼き
焼赤茄子 新馬鈴薯バター焼き
山菜彩々

焼 物
Grilld dish

Japanese butterfish grilled with sesame and soy sauce
Grilled tomato, grilled potato with butter
Wild vegetables

新玉葱と浅利の玉地蒸し
かき百合根
新緑あん

小茶碗
Lidded dish

Steamed egg custard with onion and clam
Lily bulb
Green peas starchy sauce

筍粉節揚げ
桜海老かき揚げ
摘山菜 れもん
落塩

揚 物
Tempura

Bamboo shoot dressed with bonito shaving
Kakiage (Fried small shrimp)
Wild vegetables, lemon
Salt

土鍋炊き 筍ご飯
香の物三種

ご 飯
Rice

Clay pot bamboo shoot rice
Japanese pickles

沢煮鮎
あをさ真丈 木の芽

お 椀
Soup

Pork broth soup with vegetables
Seaweed dumpling, leaf bud

菜の花ムース
苺 生クリーム 抹茶粉
白樺チョコ セルフィーユ
よもぎ餅
小倉

水果子・甘味
Dessert

Mango mousse
Strawberry, fresh cream, *mactha* powder
Chocolate, chervil
Mugwort rice cake
Red beans

¥7,500

野菜御膳		YASAI GOZEN vegetable-based meal	
3日前までのご予約制		※It is a reservation product until three days before	
白掛け ふき 焼椎茸 針ラレン	先 附 Appetizer	Shiitake mushroom, radish dressed with white vinegar	
箱根山の沢み湯葉 あぼかど 新若布 彩摘野菜 ふきみそーす	造り替り	Tofu skin Avocado, wakame seaweed Vegetables Butterbur miso sauce	
うるし辛子酢味噌和え こごみ 玉あられ 浜防風とかたくり磯浸し 針海苔	献上箱 Assorted Meal Box 小 鉢 Appetizer	Plantain lily, egg yolks, vinegar and sweet sake sauce Ostrich fern, small rice crackers Japanese parsley, boiled dogtooth violet Laver	
新馬鈴薯と赤茄子のオリーブ焼き よもぎ麩 山菜彩々 胡麻醬油	焼 物 Middle appetizer	Potato and eggplant grilled with olive oil Dried wheat gluten, wild vegetables, sesame and soy sauce	
筍豆腐揚げ出し 芹 煮をろし 生姜	煮 物 Food boiled and seasoned	Lightly deep-fried bamboo shoot <i>tofu</i> Water dropwort, grated radish, ginger	
精進揚げ 季の野菜彩々 れもん 藻塩	揚 物 Deep fried dish	Vegetables tempura Seasonal vegetables, lemon,	
筍ご飯 菊華莊糠庄漬け	食 事 Rice	Bamboo shoot rice Japanese pickles	
赤出汁 香里山椒	赤出汁 Miso soup	Miso soup	
季節もの 草餅	水菓子・甘味 Dessert	Seasonal fruits A rice-flour cake flavored with mugwort	

¥7,500

蕎麦会席

前日までのご予約制

本日の先付け

先 附
Appetizer

本日の小鉢

酒 菜
Appetizer

大人の玉子焼き

本日の煮物

七種盛り合わせ
魚介二種
野菜四種
掻き揚げ
白山 天出汁

天婦羅
Tempura

手打ち蕎麦

蕎 麦
Soba

お任せ握り
寿司五貫

食 事
Sushi

季節の果物

水菓子
Dessert

Soba

※It is a reservation product until the day before

Appetizer of the day

Small dish of the day

Japanese rolled omelet

Food boiled and seasoned of the day

Assorted *tempura*
Two kinds of seafood *tempura*
Four kinds of vegetable *tempura*
Mixed-vegetable *tempura*
Grated Japanese white radish and ginger
Tempura dipping sauce

Hand made *soba* noodles

Sushi

Seasonal fruits

¥7,500

季節の弁当

前日までの予約制

春きゃべつと美味鶏博多
蛸島賊芝煮 花卉野菜 緑味噌
うるい黄味辛子和え
こごみ 針ラレン
牛タンと大豆時雨煮
かたくり

沢煮椀
あをさ真丈 木の芽

春子鯛松皮造り わらさ 鳥賊
妻物一式 山葵
土佐醤油

目鯛ふき味噌焼き
玉子焼き うぐいす豆
加賀蓮根金平 はじかみ

若竹煮
新馬鈴薯 桜麩 青味 木の芽

桜海老かき揚げ
摘山菜衣揚げ れもん
藻塩

国産牛サーロイン黒胡椒焼き
彩り野菜 胡麻醤油

しらすわらびご飯
香の物三種盛り

菜の花ムース
莓 生クリーム 抹茶粉
白樺チョコ セルフィーユ

前 菜
Appetizer

お 椀
Soup

お差し身
Sashimi

焼 物
Grilld dish

煮 物
Food boiled and
seasoned

揚 物
Tempura

強 肴
Meat dishes

食 事
Rice

水菓子
Dessert

Japanese lunch

※It is a reservation product until the day before

Cabbage and chicken
Firefly squid simmered with *dashi*(bonito stock), vegetable
miso
Plantain lily dressed with mustard and yolk
Ostrich fern, radish
Beef tongue and soy simmered in ginger soy sauce
Dogtooth violet

Pork broth soup with vegetables
Seaweed dumpling, leaf bud

Young sea bream, Japanese amberjack, squid
Assortment, *wasabi*
Soy sauce

Japanese butterfish grilled with buttebur *miso*
Japanese rolled omelet, sweetened green peas
Lotus root simmered with soy sauce, ginger

Boiled bamboo shoot and *wakame* seaweed
Potato, dried wheat gluten, a touch of green, leaf bud

Kakiage (Fried small shrimp)
Wild vegetables, lemon
Salt

Japanese beef sirloin grilled with black pepper
Colorful vegetables

Whitebait and bracken rice
Japanese pickles

Mango mousse
Strawberry, fresh cream, *mactha* powder
Chocolate, chervil

¥10,000

昼会席 彩

ふき白掛け
焼椎茸 赤麹蒟

うるい黄味辛子和え
こごみ 針フレシ
牛舌と大豆時雨煮
かたくり

沢煮椀
あをさ真丈 木の芽

春子鯛松皮造り わらさ 鳥賊
妻鳥一式 山葵
土佐醤油 煎り酒

目鯛ふき味噌焼き
筍粉節がらみ 花茶巾
螢鳥賊木の芽和え たらの芽
蒟華莊の玉子焼き うぐいす豆
鯢八幡巻 新馬鈴薯磯辺焼
春きゃべつと美味鶏博多
花卉野菜
加賀蓮根の金平

筍豆富揚げ出し
桜海老唐揚げ 芹
煮おろし 生姜

国産牛サーロイン黒胡椒焼き
彩り野菜彩々

土鍋炊き 筍ご飯
香の物二種盛り

赤出汁

菜の花ムース
莓 生クリーム 抹茶粉
白樺チョコ セルフイーユ
よもぎ餅
小倉

旬 菜
Appetizer

お 椀
Soup

お造り
Sashimi

焼八寸
Middle appetizer

煮 物
Food boiled and
seasoned

強 肴
Meat dish

食 事
Rice

留 椀
Soup

水菓子・甘味
Dessert

IRODORI

Butterbur dressed with white vinegar
Shiitake mushroom, konjak

Plantain lily dressed with mustard and yolk
Ostrich fern, radish
Beef tongue and soy simmered in ginger soy sauce
Dogtooth violet

Pork broth soup with vegetables
Seaweed dumpling, leaf bud

Young sea bream, Japanese amberjack, squid
Assortment, *wasabi*
Soy sauce, roast *sake*

Japanese butterfish grilled with buttebur *miso*
Bamboo shoot dressed with bonito shaving, lily bulb dumpling
Firefly squid with leaf bud, bud of Japanese angelica
Japanese rolled omelet, broad bean
Burdock rolled in eel, grilled potato with seaweed
Cabbage and chicken
Vegetables
Lotus root simmered with soy sauce

Lightly deep-fried bamboo shoot *tofu*
Deep-fried small shrimp, water dropwort
Grated radish, ginger

Japanese beef sirloin grilled with black pepper
Colorful vegetables

Clay pot bamboo shoot rice
Japanese pickles

Miso soup

Mango mousse
Strawberry, fresh cream, *mactha* powder
Chocolate, chervil
Mugwort rice cake
Red beans

¥14,000

昼会席 雅

春鱒昆布メ う り い 黄味酢	先 附 Appetizer
牛舌と大豆時雨煮 かたくり 木の芽 筍粉節がらみ 花茶巾 蛸烏賊芝煮 たらの芽 玉子焼き うぐいす豆 鰻八幡巻 唐墨 大根 春きゃべつと美味鶏博多	前 菜 Appetizer
白魚酒蒸し 若芽豆腐 花卉人参 木の芽	お 椀 Soup
春子鯛松皮造り めじ鮓 烏賊 妻物一式 山葵 土佐醤油 煎り酒	お造り Sashimi
伊佐木油焼き いくら卸し はじかみ 加賀蓮根金平	焼 物 Grilld dish
鯛真子旨煮 筍土佐煮 新馬鈴薯 桜麩 木の芽	御煮物 Food boiled and seasoned
国産牛サーロイン黒胡椒焼き 彩り野菜 胡麻醤油	強 肴 Meat dish
土鍋炊き 筍ご飯 香の物二種盛り	食 事 Rice
赤出汁	留 椀 Soup
菜の花ムース 苺 生クリーム 抹茶粉 白樺チョコ セルフイーユ よもぎ餅 小倉	水菓子・甘味 Dessert

MIYABI

Cherry salmon seasoned with kelp Plantain lily, egg yolks, vinegar and sweet <i>sake</i> sauce
Beef tongue and soy simmered in ginger soy sauce Dogtooth violet, leaf bud Bamboo shoot dressed with bonito shaving, Firefly squid simmered with <i>dashi</i> (bonito stock), bud of Japanese angelica Japanese rolled omelet, sweetened green peas Burdock rolled in eel, salted and dried mullet roe, radish Cabbage and chicken
Steamed ice fish steeped in sake <i>Wakame</i> seaweed <i>tofu</i> , carrot, leaf bud
Young sea bream, young tuna, squid Assortment, <i>wasabi</i> Soy sauce, roast <i>sake</i>
Grilled grunt Salmon roe with grated daikon radish, ginger Lotus root simmered with soy sauce
Soft roe of sea bream simmered with soy sauce Boiled bamboo shoot with bonito stock, potato, dried wheat gluten leaf bud
Japanese beef sirloin grilled with black pepper Colorful vegetables Sesame soy sauce
Clay pot bamboo shoot rice Japanese pickles
<i>Miso</i> soup
Mango mousse Strawberry, fresh cream, <i>matcha</i> powder Chocolate, chervil Mugwort rice cake Red beans

¥18,000

季節の一品

卯月の八寸	¥4,200
本日のお造り盛り合わせ	
三種盛り	¥3,000
五種盛り	¥4,500
伊勢海老鬼殻焼き	¥6,500
鮑ステーキ	¥5,800
相州和牛ステーキ 彩り野菜	
100g	¥7,800
200g	¥14,000
伊勢海老具足煮	¥6,800
新玉葱と浅利の玉地蒸し	¥1,500
季節野菜と魚介の天婦羅 ～野菜五種と魚介二種～	¥3,800
季節野菜の天婦羅	¥3,800
寿司盛り合わせ 《五貫》	¥3,000
野菜寿司 《八貫》	¥2,000
土鍋ご飯 《二人前》	
筍と桜海老のご飯	¥6,500
鯛ご飯	¥7,500
水菓子・甘味セット	¥2,100
季節の果実	¥1,500

Seasonal dish

Assorted seasonal platters
Assorted <i>sashimi</i>
Assortment of three kinds
Assortment of five kinds
Grilled spiny lobster
Grilled abalone
Grilled Japanese soshu 'Wagyu' beef sirloin, colorful vegetables
Simmered spiny lobster
Onion and clam in steamed egg custard
Seasonal vegetable's and seafood tempura
Vegetable's assortment of two kinds
Seafood's assortment of five kinds
Seasonal vegetable's tempura
Sushi assortment of five kinds
Vegetable's sushi assortment of eight kinds
Clay pot rice
※There is a minimum order of two for this meal
Bamboo shoot and small shrimp rice
Sea bream rice
Dessert and fruits set
Seasonal fruits

Kikkaso Chef Takashi Oishi
旧御用邸 菊華荘 料理長 大石 孝

