



会席料理

メニュー名:
黒毛和牛がメインの特撰会席【2025年3月31日まで】

期間:2025年3月1日~2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 21,450円



お品書き

- 箸染 朱高台 伊勢海老雛あられ揚げ
花昆布 春蘭 檸檬
青市松 春翳 蝦蛄 蛍烏賊の卵の花和え
鱒子 土筆 防風
つぼつぼ のれそれ 水雲
胡瓜 二十日大根
生姜 喰酢
- 椀 春霞仕立
蛤真薯 三色麩 桜蝦豆腐
筍 手毬麩 椎茸 蕨
花卉大根
薯蕷昆布 金箔 木の芽
- 造里 旬のお魚盛り合わせ
あしらい一式
- 小鍋 新若布と筍のしゃぶしゃぶ
新落 独活 湯葉 芹
木の芽 山椒 ぽん酢
- 焼物 黒毛和牛ステーキ70g
温野菜 酢取り野菜

※事前にヒレまたはサーロインよりお選びください。当日16:00までにお決めいただけない場合は、大変恐縮ですがサーロインにてご用意させていただきます。予めご了承ください。

メニュー名:会席
匠【2025年3月31日まで】

期間:2025年3月1日~2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 17,600円



お品書き

- 箸染 朱高台 伊勢海老雛あられ揚げ
花昆布 春蘭 檸檬
青市松 春翳 蝦蛄 蛍烏賊の卵の花和え
鱒子 土筆 防風
つぼつぼ のれそれ 水雲
胡瓜 二十日大根
生姜 喰酢
- 椀 春霞仕立
蛤真薯 三色麩 桜蝦豆腐
筍 手毬麩 椎茸 蕨
花卉大根
薯蕷昆布 金箔 木の芽
- 造里 旬のお魚盛り合わせ
あしらい一式
- 小鍋 新若布と筍のしゃぶしゃぶ
新落 独活 湯葉 芹
木の芽 山椒 ぽん酢

メニュー名:会席
いち游【2025年3月31日まで】

期間:2025年3月1日~2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 13,200円



お品書き

- 箸染 蓬豆腐
蛍烏賊 花卉百合根 山葵 美味出汁
菜の花サーモン磯辺巻
三色真薯 鱒子
桜長芋 春蘭 胡瓜 黄身酢
- 椀 いちご煮
鮑 雲丹 帆立 肝素麵
新若布 針葱大葉 木の芽
- 造里 旬の鮮魚
あしらい一式
- 焚合 西京煮
筍 帆立 鱧鱈
独活 多良の芽 土筆 木の芽
- 焼物 鱈露味噌焼
蛤白酒焼 桜花
海老松風 一寸豆 葉地神

プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g
サーロイン又はフィレにご変更できます

- 揚物 筍と蟹の挟み揚げ
花見団子見立て 落の薑 花葛切り
塩 檸檬 紅卸し 美味出汁

酢物 鯛昆布〆
飯蛸 子持ち昆布 草蘇
鉄
茗荷 桜長芋 枸杞 鯛
酒盗館

食事 山形県産つや姫の土鍋白
御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
いか【いくら】鮭【さば】
ごま【大豆】【やまいも】キウイ
ゼラチン りんご もも バナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

焼八寸 男 雛 筍と平貝の木の芽
和え 玉あられ
女 雛 氷魚とうるいの梅肉
和え 玉あられ
雪 洞 花山葵 深山漬 と
ろろ

富士山鱒とたら
の白酒焼

桃百合根 菜の花辛
子浸し

土筆牛蒡 海老細魚
手綱巻

西京味噌と九条葱の
蠟焼

空豆射込み揚げ

プラス3,300円で黒毛和牛ス
テーキ 50g

サーロイン又はフィレにご変
更できます

酢物 鯛昆布〆
飯蛸 子持ち昆布 草蘇
鉄
茗荷 桜長芋 枸杞 鯛
酒盗館

食事 山形県産つや姫の土鍋白
御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか【いくら】鮭【さば】
ごま【大豆】【やまいも】キウイ
【ゼラチン】りんご もも バナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

食事 山形県産つや姫の土鍋白
御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉【あわび】
【いか】【いくら】鮭【さば】
ごま【大豆】【やまいも】キウイ
【ゼラチン】りんご もも バナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



会席料理

メニュー名:小会席 姫【2025年3月31日まで】
期間:2025年3月1日～2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 11,000円



お品書き

箸染 蟹味噌豆腐 蟹
土筆 高苜塔 生姜 美味出汁
鮫肝砵巻
寄椎茸 雪輪長芋法蓮草巻
茗荷 紅卸し 芽葱 ぼんず館

椀 清汁仕立て
海老芋おかき揚 梅玉子豆腐
梅人参 舞茸 早蕨 木の芽

造里 旬の鮮魚
あしらい一式

焚合 甘鯛蕪蒸し
銀杏 百合根 木耳 三つ葉
梅麩 菜種 山葵 銀館

焼物 鯖巻織焼
お多福平貝木の芽焼
車海老鬼殻焼 酢橘 葉地神

プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g
サーロイン又はフィレにご変更できます

食事 白御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【アレルギー情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば

メニュー名:
お子様♪お子様ステーキセット
期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:12歳までのお子様限定 7,370円
お造り、茶碗蒸しなし【2025年3月31日まで】 5,390円



お品書き

メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

【アレルギー情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば
【落花生】【えび】かに くるみ
■特定原材料に準ずる20品目
【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
【いか】いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも【キウイ】
【ゼラチン】【りんご】もも パナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:お子様♪セット
期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:12歳までのお子様限定 4,730円
お造り、茶碗蒸しなし【2025年3月31日まで】 2,640円



お品書き

・メインプレート ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

【アレルギー情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば
【落花生】【えび】かに くるみ
■特定原材料に準ずる20品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】【もも】パナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉【あわび】

【いか】【いくら】【鮭】【さば】

ごま【大豆】【やまいも】キウイ

【ゼラチン】りんご もも パナナ

【オレンジ】カシューナッツ アーモンド

マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

会席料理

メニュー名：
お子様♪カレーライスセット【2025年3月31日まで】
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定【2025年3月31日まで】 1,815円



■お品書き
メニュー ・カレーライス ・味噌汁 ・デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】小麦 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：お子様♪うどんセット【2025年3月31日まで】
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定【2025年3月31日まで】 1,815円



■お品書き

・うどん ・天ぷら
・焼きおにぎり ・デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



≡会席料理≡

メニュー名:
【夕食】低アレルギーメニュー 大人
期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
【夕食】低アレルギーメニュー お子様
期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:2,640円

『一游自慢の鍋コース』

メニュー名：
黒毛和牛しゃぶしゃぶコース【2025年3月31日まで】

期間：2025年3月1日～2025年3月31日まで

料金：2025年3月31日まで 17,600円



■お品書き

箸染 蓬豆腐
蛍烏賊 花卉百合根
山葵 美味出汁

造り 旬の造り三種盛り
あしらい一式

しゃぶしゃぶ黒毛和牛サーロイン(120g)

白菜 人参 菊菜 玉
葱 白葱
松木野子 榎木茸 水
菜
若布 豆腐 しゃぶ餅
マロニー
きしめん
薬味 酢橘 (ぼん酢)

食事 土鍋御飯
赤出汁
香の物

水菓子 季節の氷菓子

※仕入れの状況によりお野菜等の内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
【いか】いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

≪夕食≫ルームサービス

メニュー名：
【19:45～のみ】<1日10食限定>黒毛
和牛の玉手箱【2025年3月31日まで】
期間：2025年3月1日～2025年3月31日ま
で
料金：【2025年3月31日まで】 16,500円



■お品書き

一、焼物 黒毛和牛フィレステーキ(50g)

温野菜 酢取り野菜

山葵 ソース

二、箱盛り 造里 本日のお造り三種

煮物 西京煮

筍 帆立 鱧鱒

独活 多良の芽 土

筆 木の芽

揚物 筍と蟹の挟み揚げ

花見団子見立て 落

の薑 花葛切り

塩 檸檬 紅卸し 美

味出汁

酢物 菜の花サーモン磯辺

巻

三色真薯 鱒子

桜長芋 春蘭 胡瓜

黄身酢

食事 白ご飯

清汁仕立のお吸物

香の物

甘味 季節の甘味

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 【えび】【かに】くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】鶏肉 豚肉【あわび】
いか【いくら】【鮭】【さば】
ごま【大豆】【やまいも】キウイ

メニュー名：《黒毛和牛》ステーキ重
期間：2023年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金：13,200円



■お品書き

メニュー ・ステーキ重 ・サラダ ・卵
焼き
・香の物 ・赤出汁 ・デザー
ト

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】【もも】バナナ
【オレンジ】カンシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

メニュー名：《国産》うな重
期間：2023年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金：10,340円



■お品書き

メニュー ・うな重 ・卵焼き
・香の物 ・お吸い物 ・デザー
ト

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】乳【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】【もも】バナナ
【オレンジ】カンシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

【ゼラチン】【りんご】もも バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

≪夕食≫ルームサービス

メニュー名：
お部屋で♪お子様ステーキセット
期間：2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定 7,370円
お造り、茶碗蒸しなし【2025年3月31日まで】 5,390円



■お品書き

メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
【落花生】【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
【いか】いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも【キウイ】
【ゼラチン】【りんご】もも パナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：**お部屋で♪お子様セット**
期間：2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定 4,730円
お造り、茶碗蒸しなし【2025年3月31日まで】 2,640円



■お品書き

・メインプレート ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
【落花生】【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】【もも】バナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：
お部屋で♪カレーライスセット【2025年3月31日まで】
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定【2025年3月31日まで】 1,815円



■お品書き

メニュー ・カレーライス ・味噌汁 ・デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】小麦 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

≪【夕食】ルームサービス≫

メニュー名:お部屋で♪うどんセット【
2025年3月31日まで】

期間:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で

料金:12歳までのお子様限定【2025年3月
31日まで】 1,815円



■お品書き

- ・うどん ・天ぷら
- ・焼きおにぎり ・デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

≡鉄板焼≡ (カウンター席)

メニュー名:
お子様サイコロステーキセット
期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:100g 6,600円
50g 3,630円

■お品書き

本日のポタージュスープ
サイコロステーキの鉄板焼き
焼き野菜
白御飯 味噌汁 香の物
デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】 もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:お子様ハンバーグセット(150g)
期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:4,235円

■お品書き

本日のポタージュスープ
ハンバーグステーキの鉄板焼き
目玉焼き 焼き野菜
白御飯 味噌汁 香の物
デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】 もも パナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



≡鉄板焼≡ (カウンター席)

メニュー名: **海の幸の鉄板焼コース**
期間: 2024年10月1日～2026年3月31日まで
料金: 24,200円

メニュー名:
オマール海老と黒毛和牛のコース
期間: 2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金: 19,360円

メニュー名: **鮑と黒毛和牛のコース**
期間: 2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金: 19,360円

メニュー名: **黒毛和牛コース**
期間: 2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金: 16,940円



≡割烹≡ (カウンター席)

メニュー名: 割烹『天麩羅コース』【2025年3月31日まで】

期間: 2025年3月1日～2025年3月31日まで

料金: 唯《ゆい》【2025年3月31日まで】 22,000円

誉《ほまれ》【2025年3月31日まで】 18,700円



■お品書き

箸 染 蓬豆腐
 蛸烏賊 花弁百
 合根 山葵 美味
 出汁

造 里(唯コースの 本日のお魚盛り合
 み) わせ
 あしらい一式

天麩羅 季節の魚介 四種
 季節の野菜 三種
 薬味 檸檬
 天出汁
 屋我地島の塩
 柚子塩 抹茶塩

酢 物(唯コースの 菜の花サーモン磯
 み) 辺巻
 三色真薯 鱒子
 桜長芋 春蘭
 胡瓜 黄身酢

食 事 天井 香の物 赤
 出汁
 または 天茶と香
 の物

水菓子 氷菓子と季節の果
 物

ご予約は3日前までとさせていただきます。

メニュー名: 割烹『お子様天麩羅コース』【2025年3月31日まで】

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 2025年3月31日まで 7,700円



■お品書き

箸 染 茶碗蒸し

造 里 本日のお魚盛り合わせ
あしらい一式天麩羅 季節の魚介
季節の野菜

食 事 白ご飯 又は うどん

水菓子 季節のデザート

ご予約は3日前までとさせていただきます。

朝食

メニュー名:和食膳(土鍋御飯/お粥)
【ルームサービス可(おひつご飯/お粥)】
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
洋風朝食膳【ルームサービス可】
期間:2023年1月5日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
うどん膳【2025年3月31日まで】
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 2,420円

メニュー名:
焼魚膳【2025年3月31日まで】
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 2,420円

メニュー名:
パンケーキセット(ルームサービス可)
【2025年3月31日まで】
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 2,420円

メニュー名:お子様和朝食膳
期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:1,815円

メニュー名:お子様洋風朝食膳
期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:1,815円

メニュー名:
お子様うどん膳【2025年3月31日まで】
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 1,210円

メニュー名:キッズセット【2025年3月31日まで】
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2025年3月31日まで 715円

メニュー名:
【テイクアウト限定】翡翠の「あさぱん」
期間:2021年5月25日～2026年3月31日まで
料金:972円

メニュー名:
【朝食】低アレルギーメニュー 大人
期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:
【朝食】低アレルギーメニュー お子様
期間:2023年1月4日～2026年3月31日まで
料金:1,210円



「お祝い、記念日に・・・」

メニュー名:デコレーションケーキ
期間:2022年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:3,850円～