

# 御膳料理

御膳料理 Set Meals

## 前沢牛すき鍋御膳 ——— ¥4,500

(御造里、天婦羅、卵、サラダ、白飯、味噌汁、香物、デザート)

あつあつの牛すき鍋のお肉は、前沢牛を使用。  
美しい霜降りのお肉ですが、しつこくない脂が特徴です。

### 前沢牛壽喜鍋御膳

(生魚片、天婦羅、蛋、沙拉、白飯、味噌湯、泡菜、甜點)

熱騰騰牛肉壽喜鍋的肉品為前沢牛。  
色澤迷人的霜降牛肉，特色是不油膩。

### Maesawa beef sukiyaki hot pot set

(Assorted sashimi, tempura, egg, salad, rice, miso soup, pickles, and dessert)

This steaming sukiyaki hot pot uses Maesawa beef,  
with beautiful marbling and characterized by non-greasy fat.

〈单品でも承ります。〉 〈也可單點。〉 〈A la carte orders also available.〉

## 前沢牛すき鍋 ——— ¥3,200

前沢牛壽喜鍋

Maesawa beef sukiyaki hot pot

※ 表示価格は税込です。 ※ 表示價格含稅。 \* Prices shown include tax.



前沢牛すき鍋御膳



介寿荘御膳

## 介寿荘御膳 ——— ¥ 3,800

(本日の御造り盛り合わせ、天婦羅、小鉢、白飯、茶碗蒸し、味噌汁、香物、デザート)

新鮮な魚介類の御造りと、旬の野菜を味わえる天婦羅。  
自家製茶碗蒸しも付いた、介寿荘おすすめの御膳です。

### 介寿荘御膳

(本日生魚片拼盤、天婦羅、小碗配菜、白飯、茶碗蒸蛋、味噌湯、泡菜、甜點)  
新鮮魚貝類生魚片和當季青菜天婦羅。  
還附自製茶碗蒸蛋，介壽莊特別推薦的御膳。

### Kaijuso set

(Assorted sashimi of the day, tempura, side dish, rice, steamed egg custard, pickles, miso soup, and dessert)

Fresh seafood sashimi, and tempura with which you can savor seasonal vegetables.  
This set meal, also including homemade steamed egg custard, is recommended by Kaijuso.



月下独酌「季楽」

## 月下独酌「季楽」 ——— ¥ 2,500

(前菜、メイン、御造り、揚物、ドリンク1杯付)

### 和食4品套餐(附1杯飲料)

(前菜、主菜、生魚片、炸物、附1杯飲料)

### 4-item Japanese set with 1 drink

(Appetizer, main dish, sashimi, deep fried dish, 1 drink)

## 介寿荘の国産鰻重 ——— ¥ 4,900

(肝吸い、香物)

料理長が厳選した、国産の大ぶりのうなぎ一尾を介寿荘創業以来継ぎ足しのタレでふっくらと焼き上げました。お米は岩手県産ひとめぼれを使用しております。ほど良い甘味のあるご飯は、うなぎとの相性も抜群です。

### 介寿荘的日本産鰻魚盒飯

(鰻魚肝湯・泡菜)

主廚精挑細選的日本產大條鰻魚，刷上的醬料是介壽莊創業以來不斷添加的醬料，做成魚肉鬆軟的烤鰻魚。白米採用岩手縣產 一見鍾情 (Hitomebore) 米。配上甜味恰到好處的白飯，一份味道非常調和的鰻魚飯。

### Kaijuso box of rice topped with domestic grilled eel

(Eel liver soup and pickles)

A large, domestic eel carefully selected by our master chef is grilled until fluffy with our own special sauce that has been continuously replenished since it was originally made when Kaijuso first opened. We use Hitomebore rice produced in Iwate Prefecture, which has just the right sweetness to pair perfectly with the glaze-grilled eel.



介寿荘の国産鰻重

〈单品でも承ります。〉 〈也可單點。〉 〈A la carte orders also available.〉

## 国産鰻の蒲焼き ——— ¥ 4,600

日本産烤鰻魚  
Domestic grilled eel

## 前沢牛重 ——— ¥ 4,000

(味噌汁、香物)

前澤牛套盒

(味噌湯、泡菜)

Maesawa beef over rice in a box

(Miso soup and pickles)



前沢牛重

※ 表示価格は税込です。 ※ 表示價格含稅。 \* Prices shown include tax.



## 酒菜 下酒菜 Appetizers

鴨ロースの炙り ——— ¥ 600

烤鴨肉（里肌肉）  
Seared duck loin

だし巻き玉子 ——— ¥ 900

日式湯汁煎蛋  
Japanese-style rolled omelette

御造里五種盛り合わせ ——— ¥ 1,800

五種生魚片拼盤  
Assorted 5 kinds of sashimi



鶏の真丈鍋（1人前） ——— ¥ 600

雞肉真丈鍋（1人份）  
Hot pot with minced chicken balls（1 serving）

岩手三大肉の陶板焼き ——— ¥ 2,200

（前沢牛ロース、早池峰三元豚ロース、菜彩鶏）

岩手三大肉陶板焼

（前澤里肌牛肉、早池峰三元里肌猪肉、菜彩雞）

Iwate's "3 main meats" sizzling hot plate

（Maesawa beef loin, Hayachine Sangenton pork loin, Saisaidori chicken）

※ 表示価格は税込です。 ※ 表示價格含稅。 \* Prices shown include tax.

# 食事 餐点 Other Meals

## 海の恵み海鮮丼 ——— ¥ 2,200

(サラダ、味噌汁)

海之恩賜海鮮蓋飯

(沙拉、味噌湯)

Fresh from the ocean seafood rice bowl

(Salad and miso soup)

## 鍋焼きうどんと 天婦羅セット ——— ¥ 1,650

(鍋焼きうどん、天婦羅、稲荷寿司、デザート)

鍋焼烏龍麵和天婦羅套餐

(鍋焼烏龍麵、天婦羅、豆皮壽司、甜點)

Udon hot pot and tempura set

(Udon noodles hot pot, tempura, Inarizushi, dessert)

## 国産黒毛和牛 炙り寿司 (五貫) ——— ¥ 1,500

烤日本産黒毛和牛壽司 (五個)

Seared Japanese black beef sushi (5 pieces)

## 花かごお子様膳 ——— ¥ 1,750

花籃兒童套餐

Children's set meal in a flower basket

ご注文は小学生以下のお子様のみとさせていただきます。

小學生以下的兒童限定。

We accept orders of this set meal only for children of elementary school age or younger.



海の恵み海鮮丼



国産黒毛和牛炙り寿司 (五貫)