

お弁当・BENTO

● 華の四季 はなのしき
Hana no Shiki



スパゲティサラダ、プチトマト、ほうれん草バター炒め、鶏照焼、一口串カツ、ミートオムレツ、ナポリタン、ミートボール、鶏肉カレー風味、麻婆豆腐、酢豚、ごま団子、春巻、白飯、茶飯、雑穀米

Spaghetti salad, cherry tomatoes, fried spinach with butter, teriyaki chicken, bite-sized skewers, meat omelet, Neapolitan, meatballs, curry chicken, Bean-curd soup seasoned with red pepper, sweet-and-sour pork, sesame dumplings, spring rolls, white rice, brown rice, millet rice

¥ 1,639-

● 紅ごよみ へにごよみ
Beni Goyomi



いかフリッター、紅白小袖、厚焼玉子、きゃら風味、紅鮭照焼、にしん昆布巻き、煮物、焼南瓜、海老天、かに新引、赤飯、白飯

squid fritter, red and white kosode, thick-baked egg, kyara flavor, grilled salmon teriyaki, kombu maki herring, simmered vegetables, grilled pumpkin, prawn tempura, crab shinbiki, red rice, white rice

¥ 2,244-

● 梅にしき うめにしき
Ume Nishiki



小巻玉子、わさび菜、目鯛照焼、紅白蒲鉾、つくねボール、一口昆布巻、ハジカミ、南瓜天、海老天、いわし新引、銀杏揚げ串、豚肉牛蒡巻、煮物、漬物、栗豆

egg roll, wasabi greens, teriyaki sea bream, red and white kamaboko, tsukune ball, bite-sized kelp roll, hajikami, pumpkin tempura, prawn tempura, sardine shinpiki, ginko fried skewer, pork burdock roll, simmered vegetables, pickles, chestnut beans

¥ 1,936-

● 味づくし あじづくし
Aji Zukushi



白飯、梅干、ごましお、煮物（人参、竹の子、蒟蒻、その他）、唐揚げ、エビフライ、鶏の照焼き、マグロカレー風味、豚肉と玉葱の串カツ、三色ミニ団子、イカのフリッター、白ひらす照焼き、玉子焼き、れんこん金平、蒲鉾、しば漬、はじかみ

white rice, pickled ume plum, sesame paste, simmered vegetables (carrot, bamboo shoot, konnyaku, etc.), deep-fried tofu, fried shrimp, teriyaki chicken, curry tuna, pork and onion skewers, mini three-color dumplings, squid fritters, teriyaki white fish, fried egg, lotus root kinpira, kamaboko, Shibazuke (pickles), hazelnuts

¥ 1,936-

お弁当・BENTO ②

● 江戸の四季 えどのしき
Edo no Shiki



豆腐挽肉包み揚げ、紅白蒲鉾、つくねボール、キャラ風味、小巻玉子、目鯛照焼、豚肉牛蒡巻、ぶどう豆串、煮物、パリット海老克蘭キー、南瓜天、海老天、カニスティック天、山芋磯辺天、包みれんこん磯辺天、漬物、ミニ大福、白飯

Deep-fried tofu wrapped in minced tofu, red and white kamaboko, tsukune ball, cara flavored, small rolled egg, teriyaki sea bream, rolled pork with burdock, grape bean skewer, simmered vegetables, parit shrimp cranky, pumpkin tempura, shrimp tempura, crab stick tempura, fried yam isobe tempura, wrapped lotus root isobe tempura, pickles, mini daifuku, white rice

¥ 1,936-

● 古都の四季 こととしき
Koto no Shiki



南瓜天、海老天、カニスティック天、ハス天、山芋磯辺揚げ天、煮物、鮭、にしん昆布巻、紅白蒲鉾、小巻玉子、ハジカミ、ミートボール、わさび菜、漬物、ミニ大福、白飯

pumpkin tempura, shrimp tempura, crab stick tempura, lotus tempura, fried yam isobe tempura, simmered vegetables, salmon, kombu roll with herring, red and white kamaboko, rolled egg, hajikami, meatball, wasabi greens, pickles, mini daifuku, white rice

¥ 1,639-

● 春の琴 はるのこと
Haru no Koto



イカフリッター、つくねボール、海老天、カニスティック天、山芋磯辺巻天、煮物、小巻玉子、紅白蒲鉾、目鯛照焼、小海老酒蒸し、鴨ロース、ハジカミ、牛しくれ煮、三色プチ団子、銀杏揚げ、白飯、雑穀米

Squid fritter, Tsukune ball, prawn tempura, crab stick tempura, yam isobe maki tempura, simmered vegetables, small rolled egg, red and white kamaboko, teriyaki sea bream, steamed small shrimp, roasted duck, hajikami, beef stew, three-color petit dango, fried ginko, white rice, millet rice

¥ 2,541-

● 鏡獅子 かがみじし
Kagami Jishi



小巻玉子、紅白蒲鉾、鴨ロース、目鯛照焼、若鶏八幡巻、にしん昆布巻、ハジカミ、手長海老、南瓜天、海老天、カニスティック天、銀杏揚げ串天、竹の子磯辺天、茄子田楽、いわし新引、煮物、ミニ大福、白飯

egg roll, red and white kamaboko, roasted duck, teriyaki sea bream, hachiman-maki chicken, kombu-maki herring, hajikami, long-handled shrimp, pumpkin tempura, prawn tempura, tempura crab stick, tempura ginkgo fish skewer, take-noko isobe tempura, eggplant dengaku, sardine shinbiki, simmered dishes, mini daifuku, white rice

¥ 3,333-

● 京鹿子 きょうかのこ
Kyou kanoko



紅白なます、小巻玉子、三色プチ団子、つくねボール、蒲鉾、目鯛照焼、若鶏八幡巻、銀杏揚げ串、ハジカミ、茄子田楽、イカフリッター、煮物、南瓜天、海老五色天、ハス天、パリット海老克蘭キー、漬物、フルーツ、白飯

Red and white sea bream, small rolled egg, three-color petit dumpling, tsukune ball, kamaboko, teriyaki sea bream, young chicken hachiman maki, ginkgo fried skewer, hajikami, eggplant dengaku, squid fritter, simmered vegetables, pumpkin tempura, prawn five-color tempura, lotus tempura, parit shrimp cranky, pickles, fruits, white rice

¥ 3,333-

お弁当・BENTO ③

● 秋の笛 あきのふえ
Aki no Fue



揚げ出し豆腐、里芋揚げ、プチトマト揚げ、小巻玉子、紅白蒲鉾、目鯛照焼、銀杏揚げ串、煮物、さつま芋甘煮、焼南瓜、海老天、包み蓮根磯辺天、鶏肉牛蒡巻、白飯、茶飯

Deep-fried tofu, deep-fried taro, deep-fried cherry tomato, rolled egg, red and white kamaboko, teriyaki sea bream, deep-fried ginkgo skewer, simmered vegetables, sweet potato, grilled pumpkin, prawn tempura, wrapped lotus root isobe tempura, chicken burdock roll, white rice, brown rice

¥ 2,420-

● しぐれ煮御膳 しぐれにごぜん
Shigureni Gozen



牛しぐれ煮御飯（白飯、牛しぐれ煮、人参煮、パプリカ、グリーンピース）、にしん昆布巻き、玉子焼き、蒲鉾、白ひらす照焼、紅白なます、茄子田楽（揚げ銀杏）、天ぷら（えび、山芋磯辺）、はじかみ、三色団子、つくね

rice with beef stew (white rice, beef stew, carrot stew, paprika, green peas), herring rolled with kelp, omelet, kamaboko, teriyaki white radish, red and white trout, eggplant dengaku (deep-fried ginkgo nut), tempura (shrimp, yam isobe), hajikami, three-color dango, tsukune

¥ 2,904-

● 季節御膳（1段） きせつごぜん
Kisetsu Gozen



竹の子御飯、竹の子、煮物（竹の子、こんにゃく、人参、その他）、天ぷら（とり天、えび、南瓜、その他）、いか黄味焼、ミニ大福、白ひらす照焼き、玉子焼き、焼プチトマト田楽、鶏肉牛蒡巻、昆布巻、わさび菜お浸し、焼さつま芋、切干大根、紅白蒲鉾、はじかみ、栗甘露煮、揚げ銀杏

Rice cooked with bamboo shoots, bamboo shoots, simmered dishes (bamboo shoots, konnyaku, carrot, etc.), tempura (chicken tempura, shrimp, pumpkin, etc.), grilled squid with yellowish flavor, mini daifuku, teriyaki white radish, baked egg, grilled cherry tomato dengaku, rolled chicken with burdock, rolled kombu, soaked wasabi greens, grilled sweet potato, dried radish, kohaku kamaboko, hajikami, sweetened chestnut, fried ginkgo nut

¥ 3,025-

● 京友禅 きょうゆうぜん
Kyo Yuzen



小巻玉子、目鯛照焼、わさび菜、焼丸十、焼蒲鉾、一口昆布巻、三色プチ団子、銀杏揚げと豚肉牛蒡巻串、煮物、手まり寿司(6種)

Small rolled egg, teriyaki sea bream, wasabi greens, grilled maruju, grilled kamaboko, kelp roll, three-color petit dumpling, skewer with fried ginkgo nut and pork burdock roll, simmered vegetables, and 6 kinds of temari-zushi

¥ 2,783-

● 若菜 わかば
Wakaba



ハンバーグ、オムレツ、ウインナー、唐揚げ、海老フライ、ミニトマト、カニクリームコロッケ、フルーツ、太巻き、サンドウィッチ

Hamburger steak, omelet, sausage, fried chicken, fried shrimp, mini tomato, crab cream croquette, fruit, fat roll, sandwich

¥ 3,025-

お弁当・BENTO ④

● 六歌仙 ろっかせん
Rokkasen



茄子田楽、焼ブチトマト田楽、小海老酒蒸し、若鶏八幡巻、銀杏揚げ串、小巻玉子、目鯛照焼、鮭小川巻、鴨ロース串、ハジカミ、南瓜天、海老天、カニスティック天、山芋磯辺天、しし唐天、煮物、さつま芋甘煮、紅白なます、漬物、フルーツ、ミニ大福

Eggplant Dengaku, Grilled Cherry Tomato Dengaku, Steamed Shrimp with Sake, Chicken Hachiman-Maki, Ginkgo Skewer, Small Rolled Egg, Teriyaki Sea Bream, Salmon Ogawamaki, Duck Loin Skewer, Hajikami, Pumpkin Tempura, Shrimp Tempura, Crab Stick Tempura, Yam Isobe Tempura, Shishito Tempura, Nimono, Sweetened Sweet Potato, Red and White Namasu, Pickles, Fruits, Mini Daifuku

¥ 3,872-

● 凧 りん
Rin



白飯(国産)、釜炊き生姜、ごま、煮物(南瓜、蒟蒻、人参、その他)、すき焼き(牛肉、豆腐)、天ぷら(えび、南瓜、椎茸、その他)、鰻蒲焼、白ひらす照焼、鶏八幡巻、翡翠梅、玉子焼き、木の实和え、チーズ帆立串、焼き蒲鉾、明太数の子、明太磯辺天、手長海老艶煮、はじかみ、黒豆、花豆、山椒

White rice (Japanese), kettle-cooked ginger, sesame, simmered vegetables (pumpkin, konnyaku, carrot, others), Sukiyaki (beef, tofu), Tempura (shrimp, pumpkin, shiitake mushroom, others), grilled eel, teriyaki whitefish, chicken hachiman-maki, jade plum, omelet, boiled egg, dressed with nuts, Cheese scallop skewers, grilled kamaboko, cod roe, cod roe isobe tempura, glazed long-hand shrimps, Hajikami, black soybeans, hana-mame, sansho (Japanese pepper)

¥ 5,082-

● 季節御膳(2段) きせつごぜん
Kisetsu Gozen



春季：竹の子御飯・夏季：鯛めし御飯・秋季：松茸御飯・冬季：鯛めし御飯

Spring: Rice with bamboo shoots, Summer: Rice with sea bream, Autumn: Rice with matsutake mushrooms, Winter: Rice with sea bream

松茸御飯、松茸、その他、煮物(竹の子、こんにゃく、南瓜、その他)、天ぷら(えび、南瓜、山芋磯辺揚げ、その他)、果物(グレープフルーツ、メロン)、牛しぐれ煮、にしん昆布巻、季節餅、白ひらす照焼き、合鴨ロース、小茄子揚げ、玉子焼き、焼ブチトマト田楽、粟麩田楽、鶏肉牛蒡巻、しば漬、山ごぼう漬、はじかみ、焼蒲鉾

Matsutake mushroom rice, Matsutake mushrooms, others, simmered vegetables (bamboo shoots, konnyaku, pumpkin, others), tempura (shrimp, pumpkin, fried yam, others), fruits (grapefruit, melon), beef shigureni, konbu wrapped herring, seasonal rice cake, teriyaki white radish, roasted duck, fried eggplant, fried egg, grilled cherry tomato dengaku, millet fu dengaku, rolled chicken with burdock, shibazuke, pickled wild burdock, hajikami, grilled kamaboko

¥ 3,993-

● 月の詞 つきのうた
Tsuki no Uta



目鯛照焼、茄子田楽、煮物、天ぷら、刺身、白飯、香の物、お椀

teriyaki sea bream, eggplant dengaku, simmered vegetables, tempura, sashimi, white rice, pickles, and soup

¥ 4,840-



AOYAMA
SINCE 1954

ご注文について Ordering Information

【注文期限と変更 Order Deadlines and Changes】

ファーストオーダーは1週間前までをお願いいたします。

お召し上がりの4営業日前の営業時間内9:00-18:00までに変更、キャンセルをお申し付けください。

First orders must be placed at least one week in advance.

Change by 9:00am-6:00pm during business hours 4 business days prior to consumption,

キャンセル料は以下の通り頂戴いたします。

* お召し上がり日の前々営業日（午前中まで）は30%

* 前営業日午前中までは50%

* 前営業日14時以降及び当日は100%

Cancellation fee will be charged as follows

* 30% of the total amount of the order until the morning of the second business day prior to the date of the order.

* 50% until the morning of the business day prior to the day of service.

* 100% after 2:00 p.m. on the business day prior to the day of the event and on the day of the event.

【最低発注金額について Minimum order amount】

1回のご注文最低発注金額 ¥19,000-

Minimum order amount per order: ¥19,000-