



3,500円
(税込)

平日限定
ランチメニュー

箸付 ピーナッツ寄せ 割醤油

小鉢 落田舎煮 糸賀塩

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林玖仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1866〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 〈クリスマス仕立〉

もみの木大根 雪輪蓮根
星丸十 榎木茸酢浸し
赤蕪小袖寿司 杭牛蒡
鮭南蛮漬 河豚皮煮凍り
カシューナッツ

お椀 京がんと 若芽 水菜 柚子

造里 鮪重ね造り 寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院大根 里芋 印元 菊花館

強肴 天婦羅盛り合わせ 天つゆ

海老 穴子
南瓜 舞茸 青唐

お食事 山形産こだわりのお米

赤出し 香物

甘味 柚子羊羹 五家宝



5,000円
(税込)

平日限定
ランチメニュー

箸付 ピーナッツ寄せ 割醤油

小鉢 落田舎煮 糸賀塩

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林玖仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1866〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 〈クリスマス仕立〉

もみの木大根 雪輪蓮根
星丸十 榎木茸酢浸し
赤蕪小袖寿司 杭牛蒡
鮭南蛮漬 河豚皮煮凍り
カシューナッツ

お椀 京がんと 若芽 水菜 柚子

造里 あおり烏賊 生湯葉 寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院大根 里芋 印元 菊花館

強肴 一、造里

鮪 勘八 山葵

一、天婦羅盛り合わせ 天つゆ

海老 穴子
南瓜 舞茸 青唐

お食事 山形産こだわりのお米

赤出し 香物

甘味 柚子羊羹 五家宝



5,000円
(税込)

平日限定
ランチメニュー

箸付 ピーナッツ寄せ 割醤油

小鉢 落田舎煮 糸賀塩

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林玖仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1866〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 〈クリスマス仕立〉

もみの木大根 雪輪蓮根
星丸十 榎木茸酢浸し
赤蕪小袖寿司 杭牛蒡
鮭南蛮漬 河豚皮煮凍り
カシューナッツ

お椀 京がんと 若芽 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院大根 里芋 印元 菊花館

強肴 鹿児島産黒毛和牛

素焼きステーキ

天日干し野菜 クレソン 山葵

「岩塩と、わさび醤油の両方で食べ比べて下さい」

お食事 山形産こだわりのお米

赤出し 香物

甘味 柚子羊羹 五家宝



6,000円
(税込)

平日限定
ランチメニュー

箸付 ピーナッツ寄せ 割醤油

小鉢 落田舎煮 糸賀菫

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1866〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 くクリスマス仕立

もみの木大根 雪輪蓮根
星丸十 榎木茸酢浸し
赤蕪小袖寿司 杭牛蒡
鮭南蛮漬 河豚皮煮凍り
カシユーナッツ

お椀 京がんも 若芽 水菜 柚子

造り 鮪 勘八 生湯葉
寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院大根 里芋 印元 菊花餡

酢物 白菜 舞茸 ゼリー酢

強肴 鹿児島産黒毛和牛素焼きステーキ
天日干し野菜 クレソン 山葵

お食事 山形産こだわりのお米
赤出し 香物

甘味 柚子羊羹 五家宝



7,500円
(税込)

平日限定
ランチメニュー

箸付 ピーナッツ寄せ 割醤油

小鉢 落田舎煮 糸賀菫

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1866〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 くクリスマス仕立

もみの木大根 雪輪蓮根
星丸十 榎木茸酢浸し
赤蕪小袖寿司 杭牛蒡
鮭南蛮漬 河豚皮煮凍り
カシユーナッツ

お椀 京がんも 若芽 水菜 柚子

造り 鮪 勘八 あおり烏賊 寄せ生海苔 山葵

揚物 天婦羅盛り合わせ 天つゆ
海老 穴子 南瓜 舞茸 青唐

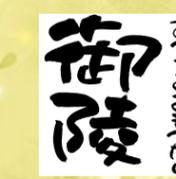
煮物 聖護院大根 里芋 印元 菊花餡

酢物 白菜 白占地 ゼリー酢

強肴 鹿児島産黒毛和牛素焼きステーキ
天日干し野菜 クレソン 山葵

お食事 山形産こだわりのお米
赤出し 香物

甘味 柚子羊羹 五家宝
抹茶 または珈琲、紅茶



9,800円
(税込)

平日限定
ランチメニュー

箸付 ピーナッツ寄せ 割醤油

小鉢 落田舎煮 糸賀菫

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1866〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 くクリスマス仕立

もみの木大根 雪輪蓮根
星丸十 榎木茸酢浸し
赤蕪小袖寿司 杭牛蒡
鮭南蛮漬 河豚皮煮凍り
カシユーナッツ

お椀 京がんも 若芽 水菜 柚子

造り 鮪 勘八 あおり烏賊 寄せ生海苔 山葵

揚物 天婦羅盛り合わせ 天つゆ
海老 穴子 南瓜 舞茸 青唐

煮物 聖護院大根 里芋 印元 菊花餡

酢物 白菜 白占地 ゼリー酢

強肴 のぎき牛素焼きステーキ
天日干し野菜 クレソン 山葵

お食事 山形産こだわりのお米
赤出し 香物

甘味 柚子羊羹 五家宝
抹茶 または珈琲、紅茶
令和四年 聖月