

宴会のご案内



写真は、宴会料理の一例です。

華

はな 2,500円
(税込)

雅

みやび 3,000円
(税込)

優雅

ゆうが 3,000円
(税込)

宴会コースは二名様より承ります
コースの内容は

スタッフへお気軽にお尋ねください。

飲み放題は、プラス1,500円になります。

伊達鶏のこだわり

特有のうま味を最大限に
引き出す三つのこだわり。

- 一、平飼により、鶏のストレスを軽減。
- 一、穀物中心の飼料を脱脂粉乳を与える。
- 一、流通ルートを明確に情報公開している。

だから、余分な脂身が少なく、適度な弾力のある、
ジューシーな食感の伊達鶏を、安心してお出しできます。



伊達鶏と料理の美味しいお店

もみじ
momijian
庵

自家製

柚子ぽん酢のこだわり



柚子100%の柚子酢を
丁寧にとった昆布と、鰹の出汁で仕上げました。
ほんのり香る柚子の風味をお楽しみください。



お飲物



ビール

サッポロ生ビール 樽詰

540円
(税込 584円)

琥珀エビス 樽詰

620円
(税込 670円)

エビス (瓶)

600円
(税込 648円)



サワー

男梅サワー

ライムサワー

白桃サワー

生搾りグレープフルーツサワー

柚子蜜サワー

パインサワー

生搾りレモンサワー

梅サワー

アセロラ&カムカムサワー

赤梅干割り

ウーロン割り

キウイ&アロエサワー

カルピスサワー

生茶割り

各480円
(税込 519円)

カクテル

シャンディーガフ

カシスウーロン

ソルティードッグ

カシスオレンジ

ファジーネーブル

モスコミュール

カシスソーダ

レジェパンチ

スクリュードライバー

各500円
(税込 540円)

モヒート

モヒート

500円
(税込 540円)

生搾りオレンジモヒート

580円
(税込 627円)

生搾りグレープフルーツモヒート

580円
(税込 627円)

ウイスキー

飲み方は、ソーダ割り・ロック・水割り・お湯割りからお選びいただけます。

グレンリベット

580円
(税込 627円)

デュワーズ

580円
(税込 627円)

マッカラン 12年

780円
(税込 843円)

宮城峡 12年

980円
(税込 1,059円)

ワイン

サングリア

480円
(税込 519円)

グラスワイン (赤・白)

580円
(税込 627円)

ボトルワイン (赤・白)

店員にお尋ね下さい。



日本酒



穩 特別純米 仁井田本家	680円 (税込735円)
こちゅうしゅん 壺中春 末広酒造	680円 (税込735円)
蔵太鼓 喜多の華酒造	680円 (税込735円)
八海山	680円 (税込735円)
久保田	680円 (税込735円)
大七純米生酏 山田錦 大七酒	840円 (税込908円)



皆伝 大七酒造	1,000円 (税込1,080円)
箕輪門 大七酒造	1,500円 (税込1,620円)

別紙にもご用意しております

焼酎

飲み方は、ロック・水割り・お湯割りからお選びいただけます。

芋

前田利右エ門 赤兎馬
ここだ 古々雫 からり芋
紅薩摩宝山

麦

隠し蔵
メロー小鶴
和ら麦

米・蕎麦 黒糖・泡盛

残波 (泡盛)	白岳 (米)
れんと (黒糖)	玄武 (米)
福島 (蕎麦)	

各500円
(税込540円)

梅酒

梅酒生搾りオレンジ	梅酒生搾りグレープフルーツ	各580円 (税込627円)
-----------	---------------	-------------------

梅酒・果実酒

飲み方は、炭酸・ロック・水割り・お湯割りからお選びいただけます。

黒糖梅酒	メロン梅酒	マンゴー梅酒	小正梅酒	
黒梅酒	バナナ梅酒	ミックスベリー梅酒	あらごし 梅酒	各500円 (税込540円)
			梅原原酒 白加賀	680円 (税込735円)

ソフトドリンク

コーラ	生茶	カルピスジュース	
ウーロン茶	オレンジジュース	ジンジャーエール	各300円 (税込324円)

ノンアルコール

プレミアムアルコールフリー	350円 (税込378円)
アセロラ&カムカムソーダ	400円 (税込432円)
ノンシャンディーガフ	400円 (税込432円)
梅ウーロン	400円 (税込432円)



もみじ名物料理

福 伊達鶏と野菜のせいろ蒸し3種のお味で

880円
(税込950円)



伊達鶏のすき焼鍋

彩り野菜と伊達鶏のしゃぶしゃぶ



コラーゲンスープがおいしい
鶏白湯の水炊き野菜鍋

各1,280円
(税込1,383円)



雑炊セット (うどん・ご飯) 玉子付 280円
(税込303円)

玉子 50円
(税込54円)

お野菜料理



1日350gのバーニャカウダ
880円
(税込951円)



蒸し鶏と九条ネギの和風サラダ
780円
(税込843円)

炙りお刺身とトロ湯葉のお刺身サラダ
880円
(税込951円)

福 メイプルサーモンの生春巻き
580円
(税込627円)



福島名物



福 イカ人参

420円
(税込 454円)

福 ニシンの山椒漬け

420円
(税込 454円)

福 鮭の紅葉漬け

420円
(税込 454円)



福 福島名物盛り合わせ

680円
(税込 734円)

福 目ひかりの唐揚げ

580円
(税込 627円)

福 まんじゅうの天ぷら

580円
(税込 627円)

福 会津名物 馬刺し

780円
(税込 843円)

本日のお刺身

店員にお尋ね下さい



とりあえず



冷やしトマト

360円
(税込 389円)

タコわさび

420円
(税込 454円)

枝豆

420円
(税込 454円)

キャベツの塩昆布和え

420円
(税込 454円)

とろ湯葉のいくらのせ

460円
(税込 497円)

チーズの盛り合わせ

580円
(税込 627円)



福 メイプルサーモンと
アボカドの山かけ

580円
(税込 627円)

漬物盛り合わせ

580円
(税込 627円)

串

福 伊達鶏大串

280円
(税込303円)

福 エゴマ豚串 (2本)

300円
(税込324円)

鶏皮串 (2本)

240円
(税込260円)

砂肝串 (2本)

300円
(税込324円)

ささみ串 (ワサビ・ウメ・明太子マヨ) (2本)

300円
(税込324円)

串焼き盛り合わせ

780円
(税込843円)



鶏の唐揚げ



もみじ庵の伊達鶏唐揚げ 580円
(税込627円)

名古屋風 手羽先の甘辛和え 580円
(税込627円)

当店一押し 伊達鶏の揚げ鶏 980円
(半羽つきます。税込1,059円)

揚げ物

川海老の唐揚げ

490円
(税込530円)

タコの唐揚げ

490円
(税込530円)

カマンベールチーズフライ 490円
(税込530円)

ナチュラルポテトフライ 490円
(税込530円)

蓮根チップス 490円
(税込530円)

アボカドスティックフライチーズソース添え 580円
(税込627円)





一品



エイヒレ焼

490円
(税込 530円)

カマンベールチーズ焼 バケット添え

580円
(税込 627円)

ふんわり山芋のチーズオムレツ

490円
(税込 530円)

鮭の塩麴焼き

580円
(税込 627円)

明太ポテトチーズ焼

490円
(税込 530円)

クリームチーズ入り出し巻

580円
(税込 627円)

イカの一晩干し

580円
(税込 627円)

福 三春三角揚げの二味焼き

580円
(税込 627円)

鶏肉のスパイスロースト

580円
(税込 627円)

熟成牛たんの塩だれ焼

880円
(税込 951円)

福 福島牛のステーキ
たっぷり葱のせ 和風ソースで

1,500円
(税込 1,620円)





お食事



福 浪江やきそば

580円
(税込 627円)



締め鶏白湯ラーメン

680円
(税込 735円)



和牛の石焼ガーリックライス

880円
(税込 951円)



おにぎり (2ヶ) 鮭・梅・明太子
(赤だし付き)

380円
(税込 411円)

お茶漬け (梅・鮭・明太子)

490円
(税込 530円)

あさりの赤だし

220円
(税込 238円)



甘味



シャーベット

200円
(税込 216円)

ガトーショコラ

450円
(税込 486円)

バニラアイス

200円
(税込 216円)

バナナチョコレートのパイ包み

アイス添え

580円
(税込 627円)

焼きブリュレ

580円
(税込 627円)

デザートプレート

780円
(税込 843円)

