

※店舗によりメニューが異なる場合がございます

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 3,500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。



もみじ
momijian
庵

伊達鶏と料理の美味しいお店

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

キリン 一番搾り

540円
(税込584円)

キリン ブラウマイスター

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)

富士山麓

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 純米吟醸 仁井田本家	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

紫
さつま島美人
黒伊佐錦
国分 黄麴蔵
幻の露

麦

壱岐っ娘
白水

米・蕎麦 黒糖・泡盛

朝日(黒糖)
れんと(黒糖)
白岳(米)

各500円
(税込 540円)

福島の焼酎

福島の風 出会い(麦)
福島の風(蕎麦)
玄武(米)

各580円
(税込 627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)

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

麒麟 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)

ASC スティックフライ (アボカド・シュリンプ・チーズ) 490円
(税込530円)





エイヒレ焼

490円
(税込530円)

ふんわり山芋のチーズオムレツ

490円
(税込530円)

明太ポテトチーズ焼

490円
(税込530円)

イカの一晩干し

580円
(税込627円)

鶏肉のスパイスロースト

580円
(税込627円)

カマンベールチーズ焼 バケット添え

580円
(税込627円)

鮭の塩麴焼き

580円
(税込627円)

クリームチーズ入り出し巻

580円
(税込627円)

福 三春三角揚げの二味焼き

580円
(税込627円)

熟成牛たんの塩だれ焼

880円
(税込951円)



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)

福 厚皮まんじゅうアイスのせ

480円
(税込518円)

ガトーショコラ

450円
(税込486円)

焼きブリュレ

580円
(税込627円)

バニラアイス

200円
(税込216円)

デザートプレート

780円
(税込843円)

