

お膳物 《平日限定》
LUNCH SET (Weekdays Only)

三段弁当
“SANDAN BENTO”

先付 造り 焼物 酒菜 御飯 吸物 果物
Appetizer, Sashimi, Grilled Dish, Shusai, Rice, Soup, Fruits

5,100 円

すきやき御膳
“SUKIYAKI GOZEN”

先付 すきやき小鍋 白御飯 赤出汁 果物
Appetizer, Sukiyaki, Rice, Red Miso Soup, Fruits

5,100 円

うな重
“UNAJYU”

先付 もずく酢 うな重 肝吸物 果物
Appetizer, Vinegared Mozuku, Rice Bowl with Grilled Eel, Soup, Fruits

6,200 円

上記おしながきでは富山県産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

なでしこ

六、三〇〇円

先付	アスパラガス	プチベール	白和え	クコの実
煮物椀	蓬豆腐	飛龍頭	花びら大根	人参 青味 柚子
造り	季節の造り二種	あしらい		
酒菜	季節の和え物	や珍味		
小鍋	近江牛	春野菜	柚子胡椒	
御飯	季節の釜飯			
香の物	三種			
汁	赤出汁			
水菓子	季節の果物			

上記おしながきでは富山県産米を使用しております。
表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax

鮭会席

九、五〇〇円

酒菜 季節の和え物や珍味

煮物椀 小鍋で 鮭テール かぶら うるい 針独活 木の芽

造り 鮭食べ比べ あしらい

焼物 皮ぎし炙り 血合味噌漬け

白葱 大根おろし レモン

揚物 ほほ肉パン粉揚げ かま唐揚げ

野菜いろいろ 酢立蕎麦

炊合せ 腹びれ煮付け 季節の野菜

御飯 トロたく 花山葵つつん漬け

汁 赤出汁

水菓子 季節の果物

上記おしながきでは富山県産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルギー特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

つばき

一四、七〇〇円

先付 ホタルイカ フルーツトマト 独活 バジル味噌和え

煮物椀 白味噌仕立て

飛龍頭 かぶら 筍 菜の花 柚子

造り 季節の造り三種 あしらひ

焼物 鮑 アスパラガスバター焼き 野菜いろいろ

鉢物変わり 近江鴨ハーブ焼き 蓮根

肝串刺し ビーツドレッシング

御飯 うなぎ釜飯

香の物 三種

汁 赤出汁

水菓子 季節の果物

プラス一、五〇〇円で山菜天麩羅をご注文いただけます

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。
表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax

あやめ

二一、〇〇〇円

酒菜 季節の和え物や珍味

煮物椀

薄葛仕立て

蛤葛叩き 筍 花びら大根人参 木の芽 金箔

造り 季節の造り三種 あしらい

凌ぎ

春菜寿司

車海老 うなぎ うすい豆

小鯛笹漬け フレンチキャビア 木の芽

焼物

炭火焼き

近江牛 露 露の臺味噌 フルーツトマト

強肴

ホワイトアスパラガスパン粉揚げ プチベール

鉢物

白子玉メ あおさ海苔餡 木の芽

御飯

鮑御飯

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

季節の果物

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルギー特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.