

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 いろいろトマト酒粕チーズ和え

煮物椀

飛龍頭 蓬豆腐 青味 花びら大根人参 花柚子

造り

季節の造り二種 あしらひ

酒菜

季節の和え物や珍味

小鍋

味噌仕立て

近江牛 落 筍 厚揚げ 針葱

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 鮭テール 大根 若布 独活 木の芽

造り 鮭食べ比べ あしらひ

焼物 皮ぎし炙り 血合味噌漬け

白葱 大根おろし レモン

揚げ物 ほぼ肉パン粉揚げ かま唐揚げ 野菜いろいろ

炊合せ 腹びれ煮付け 季節の野菜

御飯 トロたく 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.

# つばき

一四、七〇〇円

先付

ホタルイカ フルーツトマト トマト糀和え

煮物椀

白味噌仕立て

蓬麩 湯葉豆腐 筍 花びら大根人参 花柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

焼物

鮑 アスパラバター焼き 野菜いろいろ

鉢物変わり

近江鴨ハーブ焼 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、五〇〇円で筍・鯛白子天婦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

先付

蛸湯引き 車海老 露 針茗荷 加減酢ゼリー

煮物椀

薄葛仕立て

白子豆腐 花びら大根人参 青味 花柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

酒菜

季節の和え物や珍味

焼物

炭火焼き

和牛 焼野菜 山葵醤油 天日塩

揚げ物

小鮎唐揚げ ヤングコーンハーブ搔揚 抹茶塩

鉢物

筍 若布 蕨 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.