

お膳物 《平日限定》
LUNCH SET (Weekdays Only)

三段弁当
“SANDAN BENTO”

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

5,100 円

すきやき御膳
“SUKIYAKI GOZEN”

小鉢 すきやき小鍋 白御飯 赤出汁 果物
Side Dish, Sukiyaki, Rice, Red Miso Soup, Fruits

5,100 円

うな重
“UNAJU”

小鉢 もずく酢 うな重 肝吸物 果物
Side Dish, 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

野菜焼浸し

長芋 人参 南京 玉葱

万願寺唐辛子 新生姜

煮物椀

焼茄子 胡麻豆腐 姫人参 青味 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

近江牛トマトすき焼き

玉葱 三つ葉 豆腐 温度玉子

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

鮎 うなぎ会席

九、五〇〇円

先付	うざく 胡瓜 茗荷 生姜 加減酢
煮物椀	鮎煮麺 針葱 木の芽
造り	季節の造り あしらい
焼物	炭火で 鮎塩焼き 蓼酢
強肴	ふわふわ玉子うなぎ巻き 染おろし
揚物	天婦羅 うなぎ八幡巻き 赤茄子 金美人参 オクラ レモン 天出汁 山椒塩
御飯	ひつまぶし風うなぎ釜飯
香の物	三種
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 焼鱧 車海老 蛇腹胡瓜 針生姜 加減酢

煮物椀 白味噌仕立て

翡翠茄子 トマト豆腐 結青ダツ
青味 柚子

造り 季節の造り三種 あしらい

焼物 鮑 ヤングコーンバター焼き クレソン

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、五〇〇円で鱧又は鮎・季節の野菜三種の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

蓮の葉盛り 夏野菜煮凍り

南京 小芋 椎茸 ヤングコーン オクラ
美味出汁

煮物椀

白身葛叩き 玉蜀黍豆腐 青味 梅肉 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

鮎塩焼き 蓼酢

強肴

トマト酢立蕎麦 美味出汁

鉢物

和牛タンしゃぶしゃぶ

淡路玉葱摺り流し 野菜いろいろ

御飯

鮑御飯

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

季節の果物

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.