

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

秋茄子 生胡麻寄せ 菊菜菊花浸し
とんぶりとろろ 美味出汁

煮物椀

菊花仕立て

蕪 萩かる羹寄せ

海老 小豆 木耳 枝豆 柚子

プラス一、八〇〇円で松茸土瓶蒸しに変更が可能です。

造り

季節の造り二種 あしらい

焼八寸

サーモン味噌柚庵焼 いくら卸し乗せ 三つ葉
季節の和え物や珍味

鉢物

秋鱧と無花果揚げ出汁

青唐 レモン 紅葉卸し 浅葱

御飯

栗釜飯

プラス一、五〇〇円で松茸釜飯に変更が可能です。

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

梨のムース ぶどうゼリー ミント
又は 季節のフルーツ

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

松茸昼会席

一、二、〇〇〇円

先付

小芋利休味噌和え

焼栗麩 隠元 ナッツ 菊花

吸物

土瓶蒸し

松茸 鱧 海老 三つ葉 酢立

造り

季節の造り二種 あしらい

焼物

宝楽盛り

焼松茸 かます 銀杏 万願寺唐辛子

割醤油 酢立

強肴

天婦羅

松茸 穴子 野菜二種

おろし天出汁 レモン 藻塩

鉢物

鰻茄子 人参 法蓮草 木の芽

御飯

松茸釜飯

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

梨のムース ぶどうゼリー ミント
又は 季節のフルーツ

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

海老と茸東寺和え 三つ葉 菊花

吸物

自家製西京仕立て

烏賊と牛蒡のつみれ かぶら

青味 人参 辛子

プラス二、〇〇〇円で松茸土瓶蒸しに変更が可能です。

造り

季節の造り三種 あしらひ

焼物

鮑バター焼 季節野菜 レモン

鉢物

近江鴨ロース小鍋

水菜 白葱 椎茸 絹豆腐 粉山椒

御飯

鰻釜飯

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

季節の果物

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリ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

松茸味覚会席

二五、〇〇〇円

先付

松茸と菱蟹

法蓮草酢立和え

菊花

煮物椀

土瓶蒸し

松茸 鱧

車海老

三つ葉

酢立

造り

季節の造り三種

あしらい

焼物

近江牛と松茸炭火烧

焼無花果胡麻掛け

割醤油

ポン酢

岩塩

揚げ物

甘鯛松笠揚げ

松茸フライ

栗渋皮揚げ

銀杏

レモン

鉢物

松茸と蒸し鮑玉メ

生雲丹

銀飴

芽葱

振り柚子

御飯

松茸釜飯

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

季節の果物

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリ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.