

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 二味海老芋

煮物椀 かぶら雲仕立て

蟹真丈 焼椎茸 紅葉人参 青味 柚子

造り 季節の造り二種 あしらい

焼八寸 吹き寄せ盛り

真名鰹西京焼き 菊かぶら
季節の和え物や珍味

鉢物 鰯大根煮 壬生菜 針柚子

御飯 地鶏釜飯

蓮根 牛蒡 人参 蒟蒻 三つ葉

香の物 三種

留椀 赤出汁

水菓子 林檎ゼリー 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

晩秋の魚介づくし会席

九、五〇〇円

先付

蟹錦秋和え

水菜 白菜 えりんぎ フレンチキャビア 菊花

煮物椀

スープ仕立て

紅葉鯛煮麺 占地 人参 青味 松葉柚子

造り

車海老と季節の造り二種 あしらい

凌ぎ

秋刀魚寿司 甘酢生姜

合肴

鰯山椒焼 銀杏 零余子松葉刺し

強肴

戻り鰹レアカツ

和風タルタル 玉葱入りおろしポン酢

鉢物

かぶらと烏賊団子

共地餡 法蓮草 紅葉麩 ふり柚子

御飯

紅葉鯛釜飯 茗荷 大葉

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

林檎ゼリー 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

白子豆腐 半生車海老

紅葉おろし 浅葱 花穂紫蘇 割ポン酢

煮物椀

自家製西京仕立て

甘鯛と茸東寺蒸し

結び三つ葉 紅葉人参 松葉柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

焼物

鮑バター焼 生雲丹乗せ

海老芋唐揚げ ペリーラ

鉢物

鯖鍋

ハリハリ野菜 椎茸 大根そば

絹豆腐 柚子胡椒

御飯

鰻釜飯

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

季節物

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

島根を楽しむご縁会席

二二、〇〇〇円

先付

西条柿胡麻和え ブロッコリー焼粟麩

吸物

つみれ椀

鱈 鯛 舞茸 かぶら 白葱

造り

季節の造り三種盛り

山葵醤油 ちり酢 浜守の塩

酒菜

笹カレイと胡瓜酢 半熟燻製玉子

鱈なめろう 角寿司 鰻豆腐

あご野焼磯辺揚げ 干し大根と芹浸し

合肴

しまね和牛炭火烧 焼島根野菜

山葵割醤油 岩塩

強肴

出雲そば とろろ 山葵つんつん

鉢物

のどぐる煮付け 法蓮草

御飯

天女の羽衣釜飯

穴子一夜干し きつま芋 茸 牛蒡 うす揚げ

香の物

三種

留椀

自家製味噌のしじみ汁

水菓子

抹茶ムース 善哉パフェ仕立て

上記おしながきでは島根県きぬむすめ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.