

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	菜の花	白才糍和え
煮物椀	飛龍頭	かぶら 梅大根人参 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 厚揚 落 椎茸 芹	
御飯	季節の釜飯	
香の物	三種	
汁	赤出汁	
水菓子	季節の果物	

プラス一、一〇〇円で河豚の唐揚げをご注文いただけます。

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

河豚会席

九、五〇〇円

先付

河豚皮 菜の花 胡麻和え

煮物椀

霰仕立て

白子豆腐 金時人参 青味 柚子

造り

てっさ 季節の造り二種 あしらひ

焼物変わり

河豚パン粉揚げ 蓮根 酢立 海苔塩

小鍋

河豚鍋

白才 白葱 絹豆腐 菊菜

御飯

河豚 青菜釜飯

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。

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

なまこ 柑橘 三つ葉 霽和え

煮物椀

白味噌仕立て

胡麻豆腐 かぶら 菜の花 金時人参 柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

プラス二、一〇〇円で河豚刺し・季節の造り二種にご変更いただけます

焼物

鮎きのこバター焼

プラス二、一〇〇円で河豚の白子焼きをご注文いただけます

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

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 蟹 菜の花白和え クコの実

煮物椀 雲仕立て 烧白子 金時人参 花山葵 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 白身魚 露の薑味噌焼き

旬菜 炭火烧き 和牛 烧野菜 割醤油 天日塩

小鍋 鮑しゃぶしゃぶ

若布 露 柚子胡椒

御飯 河豚御飯

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.