

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	5,300 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	6,300 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 6,500 円

NADESHIKO

先付 Appetizer	黄身豆腐 いくら こごみ 辛味大根 美味出汁ジュレ Egg Tofu, Salmon Roe, Ostrich Fern, Daikon Radish, Dashi Broth Jelly
煮物椀 Simmered Dish	かぶら雲仕立て 鯛つみれ 絹揚げ 梅人参 針葱生姜 Sardine Dumpling, Deep-fried Tofu, Carrot, Grated Turnip Thick Sauce
造り Sashimi	季節の造り二種 あしらい Two Kinds of Seasonal Sashimi
焼八寸 Assorted Dish	鱈路味噌焼 大豆と昆布煮 さごしかぶら巻黄身酢掛け 鬼面人参 金棒牛蒡みじん粉揚げ 小蛸と蚕豆酒盗バター 百合根茶巾 黒豆松葉 Grilled Sawara with Miso, Simmered Soybean and Kelp, Vinegared Sagoshi and Turnip, Devil's mask-carving Carrot, Fried Burdock, Octopus and Broad Bean, Lily Bulb, Black Bean
鉢物 Small Hot Pot	春山菜と近江牛豆乳鍋 近江牛肩ロース 落 うるい 菜の花 舞茸 絹豆腐 白葱 Soy Milk Small Hot Pot with Omi Beef, Spring Wild Vegetables, Tofu, Japanese Leek
御飯 Rice	桜海老と青菜釜飯 香の物三種 Kamameshi Rice with Sakura Shrimp and Greens, Japanese Pickles
水菓子 Dessert	ロイヤルミルクティープリン 生クリーム 苺 ピスタチオ ミント 又は 季節のフルーツ Milk Tea Pudding, Strawberry, Pistachio or Seasonal Fruits

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

河豚づくし会席 11,000 円

PUFFERFISH COURSE

先付 Appetizer	ふぐサラダ オレンジ白オ 水菜 フレンチキャビア ポン酢ドレッシング 花穂紫蘇 Pufferfish Salad, Chinese Cabbage, Mizuna, French Caviar, Ponzu Dressing
吸物 Steamed Dish	河豚土瓶蒸し 占地 白葱 三つ葉 酢立 Steamed Pufferfish, Shimeji Mushroom, Japanese Leek, Sudachi
造り Sashimi	てっさ 季節の造り あしらい Pufferfish Sashimi and Seasonal Sashimi
凌ぎ Sushi	一口寿司 叩き河豚柚子胡椒風味 生雲丹かっぱ巻 Grated Pufferfish Sushi with Yuzu Pepper Flavor, Sea Urchin Sushi rolled with Cucumber
合肴 Tempura	天ぶら 河豚身皮 車海老 じゃが芋 ふきの塔 レモン おろし天出汁 藻塩 Assorted Tempura, Puffer Fish, Tiger Prawn, Potato, Japanese Butterbur
蒸し物 Steamed Dish	河豚ちり蒸し 巻白菜 榎木 菊菜 絹豆腐 香味ダレ 紅葉おろしポン酢 Steamed Pufferfish, Chinese Cabbage, Enoki Mushroom, Kikuna, Tofu
御飯 Rice	焼白子雑炊 河豚皮 茶あられ 海苔 青葱 香の物三種 Rice Porridge with Pufferfish Skin and Grilled Cod Milt, Japanese Pickles
水菓子 Dessert	ロイヤルミルクティープリン 生クリーム 苺 ピスタチオ ミント 又は 季節のフルーツ Milk Tea Pudding, Strawberry, Pistachio or Seasonal Fruits

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.

一品料理

A LA CARTE

小鉢 Appetizer

もずく酢	1,100 円
Vinegared mozuku seaweed	
烏賊と壬生菜胡麻浸し	1,200 円
Squid and Mibuna Greens with Sesame	
小蛸煮付け	1,600 円
Simmered Octopus	
筍と菜の花白子和え	1,800 円
Marinated Bamboo Shoot and Field Mustard	

珍味 Delicacies

白身鯛腸塩辛和え	1,800 円
Vinegared mozuku seaweed	
河豚湯引きと白オボン酢	1,800 円
Parboiled Pufferfish and Chinese Cabbage	
烏賊このわた	2,300 円
Squid Konowata	
小蛸と蚕豆酒盗バター	2,300 円
Octopus and Broad Bean with Salted guts Butter	
自家製唐寿美大根	3,000 円
Homemade Dried Mullet Roe and Daikon Radish	

造り Sashimi

本日の造り盛り合わせ	
Assorted Today's Sashimi (Three kinds or Five kinds)	
三種	4,000 円～
五種	5,500 円～
白身造り、うす造り	3,300 円
White Fish Sashimi	
あおり烏賊	2,800 円
Squid	
鮪(赤身又はトロ)	3,300 円～
Tuna or Fatty Tuna	
北雲丹	3,800 円
Sea Urchin	
てっさ	4,100 円
Pufferfish	

吸物 Side Dish

かぶら雲仕立て 鯛つみれと絹揚げ	2,300 円
Sardin Dumpling and Fried tofu, Grated Turnip Thick Sauce	
河豚土瓶蒸	2,800 円
Steamed Pufferfish	
塩鮭酒粕西京仕立て	2,300 円
Salmon with Sake lees, Saikyo Style	
甘鯛酒蒸しとかぶら	2,400 円
Sake-steamed Tilefish and Turnip	

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

一品料理

A LA CARTE

焼物 Grilled Dish

焼河豚 Grilled Pufferfish	3,700 円
鯖菜種焼 Grilled Sawara with Egg and Miso	2,800 円
車海老塩焼き Grilled Tiger Prawn	3,200 円
鰻白焼き 又は 蒲焼 Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	3,800 円
鮑バター焼き Sautéed Abalone with Butter	4,200 円
和牛薄切りと大根ステーキ Sliced Wagyu Beef and Daikon Steak	4,200 円

揚物 Fried Dish

河豚唐揚げ Fried Pufferfish	3,700 円
野菜天婦羅 Vegetable Tempura	3,300 円
筍天婦羅 Bamboo Shoot Tempura	2,200 円
天婦羅盛り合わせ Assorted Tempura	4,600 円
車海老生揚げ Tiger Prawn Tempura	3,200 円

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ Steamed Vegetables	1,900 円
茶碗蒸し Steamed Egg Custard	1,800 円
河豚香味蒸し Steamed Pufferfish	4,000 円
加賀蓮根蓮蒸し Steamed Lotus Root	2,500 円
甘鯛かぶら蒸し Sake-steamed Tilefish and Turnip	2,800 円

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.

一品料理

A LA CARTE

御食事 Rice/Noodles

酢立蕎麦 Soba Noodles with Sudachi	1,900 円
鰻茶漬け Sake-steamed Tilefish and Turnip	2,300 円
野菜雑炊 Rice Porridge with Vegetables	1,800 円

御食事 Rice/Noodles

鯛釜飯 Kamameshi Rice with Sea Bream	3,800 円
鰻釜飯 Kamameshi Rice with Eel	4,200 円
鮑釜飯 Kamameshi Rice with Abalone	5,000 円
烏賊生姜釜飯 Kamameshi Rice with Squid and Ginger	3,500 円
筍釜飯 Kamameshi Rice with Bamboo Shoot	3,800 円
桜海老と青菜釜飯 Kamameshi Rice with Sakura Shrimp and Greens	3,800 円

※釜飯は二名様分の量です。40分程お時間いただきます。
Kamameshi Rice is cooked for two persons. It takes about 40 minutes.