

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	春キャベツとサーモン 辛味大根ジュレ トマト 塩昆布 花鰹 Spring Cabbage and Salmon, Daikon Radish and Jelly, Tomato
煮物椀 Soup	蛤吸 筍 若布 花びら大根人参 木の芽 Clear Soup with Clam, Bamboo Shoot, Carrot, Daikon Radish
造り Sashimi	季節の造り二種 あしらい Two Kinds of Seasonal Sashimi
焼八寸 Assorted Dish	鱈南部焼 蚕豆青煮 筍と蒟蒻 木の芽和え 茶あられ 小蛸と青露 菜の花生ハム巻 袱紗焼玉子 穴子八幡巻 茗荷白扇揚げ Grilled Sawara with Miso, Simmered Soybean and Kelp, Marinated Bamboo Shoot and Konjac, Octopus and butterbur , Field Mustard rolled in Dry-cured Ham, Fukusa-yaki Egg, Burdock wrapped in Conger eel , Fried Myoga
	【+1,500 円】春山菜天婦羅 (4 種) を追加いただけます。 [+¥1,500] Add “Spring Wild Vegetables Tempura” to your course
鉢物 Side Dish	新じゃが芋と鯛の揚げ出し 桜海老餡掛け ごとみ 青海苔 針葱 Potato and Seabream, Sakura Shrimp Thick Sauce, Ostrich fern, Seaweed
御飯 Rice	雛ちらし寿司 海老 蟹 錦糸玉子 花びら百合根 花蓮根 スナッパ豌豆 椎茸 干瓢 赤出汁 Chirashi-zushi; vinegared rice topped with assorted ingredients, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	豆乳ブランマンジェ 苺 キウイ ブラッドオレンジジュレ掛け 又は 季節のフルーツ Soymilk Blancmange with Blood orange Jelly 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

鮑と春山菜会席 10,000 円

ABALONE AND SPRING WILD VEGETABLE COURSE

先付 Appetizer	蒸し鮑と春山菜木の芽ジュレ掛け 菜の花 つぼみ菜 紅芯大根 独活 Steamed Abalone, Field Mustard, Tsubomina, Watermelon Radish, Udo, dressed with Jelly
吸物 Steamed Dish	浅利真丈 筍姫皮 こごみ 花卉人参 木の芽 Clear Soup with Clam Dumpling, Bamboo Shoots, Fiddlehead fern
造り Sashimi	季節の造り二種 Two Kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	桜ます 木の芽焼 落味噌粉ふき芋添え Grilled Masu Salmon with Butterbur Miso and Fluffy boiled potatoes
強肴 Tempura	春山菜天ぷら 桜海老と若牛蒡搔揚げ 行者にんにく 春若芋 たらの芽 Assorted Tempura, Sakura Shrimp and Burdock, Allium ochotense, Chinese Yam, Aralia Sprout
鉢物 Small Hot Pot	活鮑青さ海苔しゃぶしゃぶ 若布 山葵菜 うるい 落 Fresh Abalone Shabu-shabu, Seaweed, Wasabi Greens, Urui, Butterbur Sea Lettuce Broth
御飯 Rice	豆御飯 香の物 Kamameshi Rice with Green peas, Japanese Pickles
	【+1,000 円】筍御飯に変更いただけます [+¥1,000] Change to “Kamameshi Rice with Bamboo Shoot”
水菓子 Dessert	豆乳ブランマンジェ 苺 キウイ ブラッドオレンジジュレ掛け 又は 季節のフルーツ Soymilk Blancmange with Blood orange Jelly 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	
碓井豆胡麻豆腐	1,300 円
Green Peas and Sesame Tofu	
小蛸と菜の花	1,300 円
Octopus and Field Mustard	
筍と螢烏賊 木の芽味噌	1,600 円
Marinated Bamboo Shoot and Firefly Squid	
春野菜と子持昆布浸し	1,800 円
Spring Vegetable and Herring roe on Kelp	

珍味 Delicacies

白身鯛腸塩辛和え	1,800 円
Vinegared mozuku seaweed	
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	
花山葵つんつん漬け	1,300 円
Pickled Wasabi Leaf	

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	
鰹叩き	3,300 円
Broiled Bonito	

吸物 Side Dish

若竹と蛤	2,500 円
Bamboo Shoot and Clam	
浅利真丈と筍	2,300 円
Clam Dumpling and Bamboo Shoot	
自家製西京仕立て 鱈と蓬麩	2,300 円
Spanish mackerel and Mugwort-fu, Saikyo Style	
白身葛叩きと蓬豆腐	2,500 円
White Fish and Mugwort-tofu dressed with Kudzu	

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

桜ます 木の芽焼き Grilled Masu salmon	2,500 円
車海老塩焼き Grilled Tiger Prawn	3,200 円
鰹オイル焼 Grilled Bonito with Oil	3,300 円
鰻白焼き 又は 蒲焼 Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	3,800 円
鮑とアスパラバター焼き Sautéed Abalone and Asparagus with Butter	4,200 円

揚物 Fried Dish

野菜天婦羅 Vegetable Tempura	3,300 円
筍と山菜天婦羅 Bamboo Shoot and Wild Vegetable Tempura	2,800 円
桜海老と若牛蒡搔揚げ Sakura Shrimp and Burdock Tempura	2,300 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
鰻とろろ蒸し Steamed Eel and Grated Yam	2,800 円
若竹と鯛の子煮 Simmered Bamboo Shoot and Sea Bream Roe	2,800 円
新じゃがと和牛吉野煮 Simmered Potato and Wagyu	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 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
螢烏賊とうすい豆釜飯 Kamameshi Rice with Firefly Squid and Green Pea	3,800 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.