

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	蓬豆腐 生湯葉 海老 煎り玉 花穂紫蘇 白味噌風味ジュレ Mugwort Tofu, Yuba, Shrimp, Miso Flavor Jelly
煮物椀 Simmered Dish	春野菜の沢煮椀 若牛蒡 春大根 新玉葱 人参 水菜 椎茸 ゴールデンポーク 黒胡椒 Simmered Burdock, Daikon Radish, Onion, Carrot, Mizuna, Shiitake Mushroom and Pork
造り Sashimi	季節の造り二種 あしらい Two Kinds of Seasonal Sashimi 【+1,500 円】季節の造り四種に変更いただけます Change to Four Kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	春爛漫を彩る野菜たち 青アスパラ 筍 山独活 こごみ ヤングコーン 蚕豆 茗荷 フルーツトマト スナップ豌豆 春キャベツ 花卉百合根 黄身酢 胡麻白地 木の芽味噌 Green Asparagus, Bamboo Shoot, Udo, Ostrich fern, Baby Corm, Broad Bean, Myoga, Fruits Tomato Snap Garden Peas, Spring Cabbage, Lily Bulb, Egg Yolk and Vinegar, Sesame, Miso
鉢物 Side Dish	桜ますと小芋煮おろし 桜貝割れ大根 露の塔 木の芽 Simmered Masu Salmon and Taro, Daikon Radish Sprout, Butterbur
御飯 Rice	しらすと菜の花釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Whitebait and Field Mustard, Japanese Pickles, Red Miso Soup 【+1,000 円】筍御飯に変更いただけます Change to “Kamameshi with Bamboo Shoot”
水菓子 Dessert	ミルク葛餅 粒餡 苺 桜香る道明寺ジュレ掛け 桜の葉 又は 季節のフルーツ Milk Kuzu-mochi, Sweet Bean Paste, Strawberry, Sakura Flavored 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

桜鯛と筍会席 11,000 円

SEA BREAM AND BAMBOO SHOOT COURSE

先付 Appetizer	鯛の子とホワイトアスパラ桜ゼリーかけ 蚕豆 こごみ 桜大根 Sea Bream Roe and White Asparagus dressed with Sakura Jelly, Broad Bean, Ostrich fern
吸物 Steamed Dish	潮仕立て 桜鯛酒蒸し 春大根 筍 花卉人参 針独活 木の芽 Steamed Sea Bream, Daikon Radish, Bamboo Shoot, Carrot
造り Sashimi	季節の造り二種 Two Kinds of Seasonal Sashimi 【+1,500 円】季節の造り四種に変更いただけます Change to Four Kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	焼筍と桜鯛唐寿美粉焼 たらの芽田楽 酢取り茗荷 Grilled Bamboo Shoot and Sea Bream, Fatsia sprout Dengaku, Myoga
強肴 Fried Dish	鯛白子春巻と螢烏賊磯辺揚げ 筍 叩き蕨 海老 桜塩 Spring Roll with Sea Bream Milt and Fried Firefly Squid, Bamboo Shoot, Bracken, Shrimp
鉢物 Small Hot Pot	白魚と春野菜 柳川鍋 筍姫皮 菜の花 うすい豆 木の芽 Simmered Icefish and Spring Vegetables with Egg, Bamboo Shoot, Field Mustard, Green Peas
御飯 Rice	桜香る鯛釜飯 香の物 Kamameshi Rice with Sea Bream and Sakura Leaf, Japanese Pickles 【+1,000 円】筍と桜海老釜飯に変更いただけます Change to “Kamameshi Rice with Bamboo Shoot and Sakura Shrimp”
水菓子 Dessert	ミルク葛餅 粒餡 苺 桜香る道明寺ジュレ掛け 桜の葉 又は 季節のフルーツ Milk Kuzu-mochi, Sweet Bean Paste, Strawberry, Sakura Flavored 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	
蓬豆腐 生湯葉乗せ	1,300 円
Mugwort Tofu and Yuba	
小蛸桜煮と菜の花	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	
春野菜と鯛の子煮凍り	1,800 円
Spring Vegetable and Sea Bream Roe in Jelly	

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	
花山葵と螢烏賊艶煮	1,600 円
Simmered Wasabi and Firefly Squid	
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	
鰹叩き	3,300 円
Broiled Bonito	

吸物 Side Dish

春野菜沢煮椀	2,000 円
Simmered Spring Vegetables	
自家製西京仕立て 桜鯛と桜鯛白子	2,300 円
Sea Bream and its Milt, Saikyo Style	
白身葛叩きと玉子豆腐	2,500 円
White Fish and Egg Tofu dressed with Kudzu	
白魚と春野菜の柳川鍋	2,300 円
Simmered Icefish and Spring Vegetables with Egg	
近江牛と山菜小鍋	2,800 円
Small Hot Pot of Omi Beef and Wild Vegetables	

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

焼筍	2,800 円
Grilled Bamboo Shoot	
車海老塩焼き	3,200 円
Grilled Tiger Prawn	
近江牛ローストビーフ	3,800 円
Roast Beef	
鰻白焼き 又は 蒲焼	3,800 円
Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	
鮑とアスパラバター焼き	4,200 円
Sauteed Abalone and Asparagus with Butter	

揚物 Fried Dish

野菜天婦羅	3,300 円
Vegetable Tempura	
筍と山菜天婦羅	2,800 円
Bamboo Shoot and Wild Vegetable Tempura	
桜海老と若牛蒡搔揚げ	2,300 円
Sakura Shrimp and Burdock Tempura	
天婦羅盛り合わせ	4,600 円
Assorted Tempura	
鯛白子と海老入り 筍春巻き	2,800 円
Spring Roll with Sea Bream Milt, Shrimp, Bamboo Shoot	
車海老生揚げ	3,200 円
Tiger Prawn Tempura	

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ	1,900 円
Steamed Vegetables	
茶碗蒸し	1,800 円
Steamed Egg Custard	
桜ますと小芋煮おろし	2,500 円
Masu Salmon and Taro	
筍飛龍頭と春大根 菜の花餡掛け	2,500 円
Bamboo Shoot Dumpling and Radish	
泉州水間 朝堀筍の若竹煮	3,300 円
Simmered Bamboo Shoot and Seaweed	

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

御食事 Rice/Noodles

桜鯛釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Sea Bream	
鰻釜飯	4,200 円
Kamameshi Rice with Eel	
鮑釜飯	5,000 円
Kamameshi Rice with Abalone	
螢烏賊と菜の花釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Firefly Squid and Field Mustard	
筍と桜海老釜飯	4,000 円
Kamameshi Rice with Bamboo Shoot and Sakura Shrimp	

※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.