

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	生胡麻寄せ 海老 彩り野菜吹流し 山葵ジュレ ナスタチウム 花穂紫蘇 Marinated Shrimp and Vegetables with Sesame, Wasabi Jelly
煮物椀 Simmered Dish	鯛葛叩き 玉子豆腐 結び蓮芋 人参 花柚子 Simmered Sea Bream, Egg Tofu, Taro, Carrot
造り Sashimi	勝男叩き 薬味野菜 Broiled Bonito 【+1,000 円】季節の造り三種に変更いただけます Change to Three Kinds of Seasonal Sashimi
焼八寸 Assorted Dish	小鯛粽寿司 矢羽根蓮根 海老兜春巻 太刀魚梅卸し焼 玉子カステラ 丸十レモン煮 蓬麩田楽 小蛸とトマト オクラ煮凍り Sea Bream Chimaki Sushi, Lotus Root, Shrimp Spring Roll, Grilled Scabbard Fish with Japanese Plum, Japanese Fried Egg Simmered Sweet Potato with Lemon, Mugwort-fu Dengaku, Octopus and Tomato, Okra in Dashi Jelly
鉢物 Fried Dish	鱧唐揚げ 丸茄子 ヤングコーン 万願寺唐辛子 南蛮仕立て Fried Pike Conger, Eggplant, Baby Corn, Manganji Pepper
御飯 Rice	新生姜と鶏そぼろ釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Ginger and Minched Chicken, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	ほうじ茶プリン 生クリーム 煎りナッツ キウイ オレンジ ミント 又は 季節のフルーツ Hoji-cha Pudding, Whipped Cream, Fried Nuts, Kiwi fruit, Orange 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

# 鮎とうなぎ会席 11,000 円

## SWEETFISH AND EEL COURSE

先付 Appetizer	うなぎ白焼 胡麻山葵酢掛け 胡瓜 茗荷 ペリーラ Grilled Eel dressed with Sesame and Wasabi Vinegar, Cucumber, Myoga, Perilla
吸物 Steamed Dish	鮎うるか焼沢煮椀 絹揚げ 大根 人参 エリンギ 水菜 貝割れ Dashi Soup with Grilled Sweetfish, Fried Tofu, Sliced Vegetables
造り Sashimi	季節の造り二種 Two Kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	若鮎塩焼 たで酢 Grilled Young Sweetfish, Smartweed Vinegar
強肴 Fried Dish	うなぎ挟み揚げ 長芋磯辺揚げ 茄子大葉揚げ 甘長唐辛子 おろし天出汁 藻塩 Fried Eel with Yam and Seaweed, Fried Eel with Eggplant and Perilla, Sweet Chili Pepper
鉢物 Boiled Dish	臈月野菜焚き合わせ Boiled Seasonal Vegetables with Dashi Broth
御飯 Rice	うなぎと新牛蒡きんぴら釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Eel and Burdock, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	ほうじ茶プリン 生クリーム 煎りナッツ キウイ オレンジ ミント 又は 季節のフルーツ Hoji-cha Pudding, Whipped Cream, Fried Nuts, Kiwi fruit, Orange 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.