

令和六年十月 懐石「雅」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二六、五六五円

御 献 立

先付 蟹身出し

和風コンソメゼリー掛け

キャビア 長芋

吸物 菊花仕立て

割き松茸 零余子真丈

三つ葉 輪酢橘

造り 本日のお造り あしらい

煮物 甘鯛蕪蒸し

餅銀杏 百合根

三つ葉 なめこ餡

合肴 サーモン黄身酢掛け

白菜 長芋 舞茸

止肴 熊本あか牛の朴葉焼き

赤万願寺 長芋

銀杏 白髪葱

食事 寿司盛り合せ

赤出汁

デザート 本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年十月 懐石「桐」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 ニ〇、二四〇円

御 献 立

先付 蟹身出し

和風コンソメゼリー掛け

キャビア 長芋

吸物 菊花仕立て

割き松茸 零余子真丈

三つ葉 輪酢橘

造り 本日のお造り あしらい

煮物 甘鯛蕪蒸し

餅銀杏 百合根

三つ葉 なめこ餡

合肴 サーモン黄身酢掛け

白菜 長芋 舞茸

止肴 熊本あか牛の朴葉焼き

赤万願寺 長芋

銀杏 白髪葱

食事 季節の御飯

香の物

赤出汁

デザート 本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。ご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年十月「北陸四県フェア」

一六、〇〇〇円コース【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 ニ〇、二四〇円

御 献 立

旬 菜

越の鶏玉締

素王卵 ほうれん草 黄ニラ

かきのもと 粉山椒

てっぱい

切り干し大根辛子巻

帆立 アスパラ あられ独活

甘海老タルタル

生雲丹 アボカド

ます寿し いくら

黒埼茶豆腐 旨出し

造 り

鮪 嶋鮨 紅葉鯛

あしらい 直つぺ醤油

煮 物

若狭ぐじ重湯仕立

船凍寿留女烏賊と海老のしんじょ

すだれ麩 打ち豆 隠元 干し梅

舞茸ポン酢

合 肴

岩水雲 蕃茄 長芋素麺

叩き陸蓮根 生姜酢

焼 物

三ツ星若狭牛薫炙り焼

胡桃と林檎のソース

揚げ麺 甘長唐辛子

栃尾のあぶらげ

でっこいしめじ ぐるめなめこ

餅美人 佐渡チーズ

食 事

新米 富富富の釜炊御飯

大野里芋おやき

なだ万極上一番摘海苔

焼鯖霏和え 花びら茸

赤蕪 吉川なす漬

ひやくまん穀味噌

角麩 とのさましいたけ

デザート

八尾のミルクゼラート

アロニアベリージャム

おけさ柿

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年十月 富士山【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一六、四四五円

御 献 立

先 付

サーモン黄身酢掛け
白菜 長芋 舞茸

蒸 物

越の鶏と木ノ子
玉地蒸し

天婦羅

海老 季節野菜
天つゆ 大根卸し

肉料理

いずれかお選びください。
・和風ステーキ
・すき焼き小鍋
・しゃぶしゃぶ小鍋

食 事

寿司盛り合せ
赤出汁

デザート

本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。
いただく場合がございます。予めご了承下さい。

日本料理

なだ万

令和六年十月「北陸四県フェア」

一〇、〇〇〇円コース【ランチ限定】

御料理価格 税サ込 一二、六五〇円

御 献 立

旬 菜

越の鶏玉締

素王卵 ほうれん草 黄ニラ

かきのもと 粉山椒

てっばい

切り干し大根辛子巻

帆立 アスパラ あられ独活

甘海老タルタル

生雲丹 アボカド

ます寿し いくら

黒埼茶豆腐 旨出し

吸 物

船凍寿留女烏賊と海老のしんじょ
すだれ麩

小青梗菜 水引人参 柚子

造 り

ふくいサーモンサラダ仕立

玉子素麺 もろ胡瓜

ルビーグレープフルーツ

茗荷 ホワイトセロリ

でっこいしめじ

レッドソレル ピンクペッパー

蕪ドレッシング

煮 物

加賀蓮根はす蒸し

銀杏 蟹身 湯葉餡 山葵

焼 物

とやまポーク

角煮シナモン炙り

胡桃と林檎のソース

素王の煮玉子 甘長唐辛子

蒸しパン 角煮 甜面醬

サラダ菜 松の実

食 事

新米 富富富の釜炊御飯

大野里芋おやき

なだ万極上一番摘海苔

焼鯖霰和え 花びら茸

赤蕪 吉川なす漬

ひやくまん穀味噌

角麩 とのさましいたけ

香の物
止 椀

デザート

八尾のミルクジェラート

アロニアベリージャム

おけさ柿

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承ください。

日本料理

なだ万