

令和八年三月 富士山プレミアム

【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二六、五〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し
鯛の子旨煮 針生姜 芽葱
白魚唐揚げ 山椒七味
佐渡岩もずく 落とし芋
練り嶺岡豆腐 生雲丹

吸 物

鮎魚女餅揚げ 花びら人参
焼きかぶら 剣山わかめ

揚 物

天婦羅盛り合わせ
海老 季節野菜

サ ラ ダ

会津水耕栽培野菜
生ハム ドレッシング

肉 料 理

鉄板カウンスター「竹花亭」より
黒毛和牛ステーキ
彩り野菜

食 事

寿司カウンター「清水」より
旬の握り寿司盛合せ
赤出汁

デザート

本日のデザート

※仕入れの影響により、献立内容に変更がある場合がございます。

日本料理 **なだ万**

令和八年三月 懷石「桐」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二〇、〇〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し
鯛の子旨煮
針生姜 芽葱
白魚唐揚げ 山椒七味
佐渡岩もずく
落とし芋
練り嶺岡豆腐 生雲丹
割り醤油 山葵

吸 物

鮎魚女餅揚げ 花びら人参
焼きかぶら 剣山わかめ
木の芽

造 り

本日のお造り
あしらい

煮 物

ぐじ桜蒸し
酒盗クリームソース
花びら人参

合 肴

鰻白焼き
打ち胡瓜 赤蓼 生姜酢

焼き八寸

神戸牛竹の子巻き
生ハム手毬すし 桜花長芋
唐墨餅 蚕艶煮
クリームチーズ西京焼き

食 事

季節の御飯

デザート

本日のデザート

※仕入れの影響により、献立内容に変更がある場合がございます。

日本料理 **なだ万**

令和八年三月 富士山【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一五、〇〇〇円

御 献 立

先 付

季節野菜の浸し

桜豆腐

花びら百合根 銀餡

佐渡岩もずく 落とし芋

蒸 物

鯛道明寺玉地蒸し

桜花餡

揚 物

天婦羅盛合せ

海老 季節野菜

サ ラ ダ

会津水耕栽培サラダ

ドレッシング

肉 料 理

和牛すき焼き

彩り野菜

食 事

寿司盛り合せ

赤出汁

デザート

本日のデザート

※仕入れの影響により、献立内容に変更がある場合がございます。

日本料理

なだ万