

令和八年六月 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
汲み湯葉 生雲丹
べっこう餡 山葵
太刀魚南蛮漬け
生胡椒 玉葱 彩野菜
真蛸柔らか煮

蒸 物

クリームチーズ豆乳寄せ
甘べっこう餡 リコッタ

冷 菜

水蛸と順才 山葵酢 花穂

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 なただ万

令和八年六月 懐石「桐」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 ニ〇、〇〇〇円

御 献 立

先 付

クリームチーズ豆乳寄せ
甘べっこう餡 リコッタ

旬 菜

季節野菜の浸し
汲み湯葉 生雲丹
べっこう餡 山葵
太刀魚南蛮漬け
生胡椒 玉葱 彩野菜

造 り

本日の盛り合わせ

煮 物

穴子と丸茄子煮卸し
叩き木の芽

合 肴

水蛸と順才
山葵酢 花穂

揚 物

稚鮎変わり揚げ
抹茶塩

焼 物

黒毛和牛 アスパラ包み焼き
彩野菜 おろしポン酢
鮑肝バター焼き

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 なただ万

令和八年六月 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

トマト豆腐

ミニトマト 生胡椒

こんにゃく麺

順才 吸酢 帆紫蘇

真蛸柔らか煮 蚕豆艶煮

蒸 物 浅利スープ蒸し 生海苔餡

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**

令和八年六月 四季懐石【ランチ限定】

御料理価格 税サ込 一〇、〇〇〇円

御 献 立

先付 季節野菜の浸し

トマト豆腐

ミニトマト 生胡椒

こんにゃく麺

順才 吸酢 帆紫蘇

吸物 澄まし仕立て

鱧有平 生海苔しんじよ

新じゅん菜 梅肉 木の芽

造り 本日のお造り

あしらい

煮物 鰻白焼き玉メ

淡竹 独活 仁淀川山椒

揚物 変わり揚げ

稚鮎炭酸衣 若玉蜀黍黄味

蚕豆チーズ

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 なただ万ハ