

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**