

令和八年八月 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

白胡麻豆腐

水蛸湯引き はす芋梅紫蘇和え

かます笹巻寿司 鰻の子煮凝り

海老芝煮 パパイヤ生ハム巻き

串刺し 合鴨ロース 諸胡瓜

温 菜 玉蜀黍スープ蒸し

コンソメ餡

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

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**

令和八年八月 懷石「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

旬 菜 季節野菜の浸し

白胡麻豆腐

水蛸湯引き はす芋梅紫蘇和え

かます笹巻寿司 鰻の子煮凝り

海老芝煮 パパイヤ生ハム巻き

串刺し 合鴨ロース 諸胡瓜

温 菜 玉蜀黍スープ蒸し

フォアグラ味噌 コンソメ餡

造 り 本日のお造り

煮 物 小鍋にて

鰻 松茸 湯葉真丈 刻み野菜

振り柚子

焼 物 国産牛和風ロースト

添え野菜 卸しポン酢ソース

夏鰯西京焼き

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**

令和八年八月 懷石「花」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一五、〇〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し

白胡麻豆腐

水蛸湯引き はす芋梅紫蘇和え

かます笹巻寿司 鰻の子煮凝り

海老芝煮 パパイヤ生ハム巻き

串刺し 合鴨ロース 諸胡瓜

吸 物

清汁仕立て

海老葛叩き 玉子豆腐

蛇の目野菜 椎茸 柚子

造 り

本日のお造り

煮 物

炊き合わせ

鰻山椒煮 茄子オランダ煮

冬瓜 南瓜 ピメント

焼 物

国産牛和風ロースト

添え野菜 卸しポン酢ソース

夏鰯西京焼き

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**

令和八年八月 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

旬 菜 季節野菜の浸し

白胡麻豆腐

水蛸湯引き はす芋梅紫蘇和え

かます笹巻寿司 鰻の子煮凝り

海老芝煮 パパイヤ生ハム巻き

串刺し 合鴨ロース 諸胡瓜

温 菜 玉蜀黍スープ蒸し

コンソメ餡

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

主 菜 国産牛和風照焼

添え野菜 山葵

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。