

令和八年九月 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

落花生豆腐

秋の実白和え

海老かつサンド

乾酪西京焼き 白身魚煮凝り

秋鯖焼目小袖すし いちよう丸十

銀杏 むかご松葉刺し

温 菜

木ノ子のスープ蒸し

大山鶏つみれ 白靈茸

平茸 柳松茸

揚 物

天婦羅盛り合わせ

海老 季節野菜

サ ラ ダ

会津水耕栽培サラダ

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 **なだ万**

令和八年九月 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
落花生豆腐 生雲丹
秋の実白和え
海老かつサンド
乾酪西京焼き 白身魚煮凝り
秋鯖焼目小袖すし いちよう丸十
銀杏 むかご松葉刺し

吸 物

土瓶蒸し
松茸 名残り鱧 大山鶏つみれ
京三つ葉 酢橘

造 り

本日のお造り

煮 物

なだ万名物豚角煮
馬鈴薯餅 秋茄子 南瓜
小松菜 辛子

焼 物

鰯西京焼き
出汁巻き玉子 染め卸し
新生姜甘酢漬け

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

令和八年九月 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

落花生豆腐

秋の実白和え

海老かつサンド

乾酪西京焼き 白身魚煮凝り

秋鯖焼目小袖すし いちよう丸十

銀杏 むかご松葉刺し

吸 物

土瓶蒸し

松茸 名残り鰐 大山鶏つみれ

京三つ葉 酢橘

造 り

本日のお造り

煮 物

なだ万名物豚角煮

馬鈴薯餅 秋茄子 南瓜

小松菜 辛子

焼 物

鰯西京焼き

出汁巻き玉子 染め卸し

新生姜甘酢漬け

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

令和八年九月 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

落花生豆腐

秋の実白和え

海老かつサンド

乾酪西京焼き 白身魚煮凝り

秋鯖焼目小袖すし いちよう丸十

銀杏 むかご松葉刺し

温 菜

木ノ子のスープ蒸し

大山鶏つみれ 白霊茸

平茸 柳松茸

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。

日本料理 **なだ万**