

令和八年十月 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

辛子酢味噌和え

紋甲烏賊 九条葱 赤蓼

穴子小袖すし

海老芝煮 秋鮭昆布巻き

大山鶏つみれ乾酪焼き

銀杏 むかご松葉刺し

温 菜

美膳軍鶏と木ノ子スープ蒸し

鮑茸 平茸 柳松茸

紅葉鰹掛け 浅葱 黒胡椒

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

令和八年十月 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 生雲丹
辛子酢味噌和え
紋甲烏賊 九条葱 赤蓼
穴子小袖すし
海老芝煮 秋鮭昆布巻き
大山鶏つみれ乾酪焼き
銀杏 むかご松葉刺し

温 菜

美膳軍鶏と木ノ子スープ蒸し
鮑茸 平茸 柳松茸
紅葉餡掛け 浅葱 黒胡椒

造 り

本日のお造り

煮 物

小鍋にて
紅葉鯛 蕪 松茸 水菜
紅葉人参 針柚子

焼 物

金目鯛胡麻幽庵焼き
出汁巻き玉子 染め卸し
コリンキー浅漬け 酢橘

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**

令和八年十月 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

辛子酢味噌和え

紋甲烏賊 九条葱 赤蓼

穴子小袖すし

海老芝煮 秋鮭昆布巻き

大山鶏つみれ乾酪焼き

銀杏 むかご松葉刺し

吸 物 土瓶蒸し

鮑茸 平茸 柳松茸

名残り鰐 京三つ葉

造 り 本日のお造り

煮 物 炊き合わせ

海老吉野煮 秋茄子 里芋

烏賊と慈姑のつみれ

紅葉人参 針柚子

焼 物 金目鯛胡麻幽庵焼き

出汁巻き玉子 染め卸し

コリンキー浅漬 酢橘

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**

令和八年十月 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

辛子酢味噌和え

紋甲烏賊 九条葱 赤蓼

穴子小袖すし

海老芝煮 秋鮭昆布巻き

大山鶏つみれ乾酪焼き

銀杏 むかご松葉刺し

温 菜

美膳軍鶏と木ノ子スープ蒸し

鮑茸 平茸 柳松茸

紅葉餡掛け 浅葱 黒胡椒

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**

令和八年十月 四季懷石【ランチ限定】

御料理価格 税サ込 一〇、〇〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し

白胡麻豆腐

辛子酢味噌和え

紋甲烏賊 九条葱 赤蓼

穴子小袖すし

海老芝煮 秋鮭昆布巻き

大山鶏つみれ乾酪焼き

銀杏 むかご松葉刺し

吸 物

土瓶蒸し

鮑茸 平茸 柳松茸

名残り鱧 京三つ葉

造 り

本日のお造り

煮 物

炊き合わせ

海老吉野煮 秋茄子 里芋

烏賊と慈姑のつみれ

紅葉人参 針柚子

焼 物

金目鯛胡麻幽庵焼き

出汁巻き玉子 染め卸し

コリンキー浅漬 酢橘

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。