令和八年十一月　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
春菊豆腐
蟹身出し
胡麻酢和え
烏賊　生麩　白菜

温　菜　秋鯖焼き目小袖寿司　海老おかき揚げ
秋鮭昆布巻き　柿生ハム巻き
銀杏　むかご松葉刺し

揚　物　蛤スープ蒸し
蛤白玉　百合根　白木耳
銀あん　振り柚子

サラダ　天婦羅盛り合わせ
海老　季節野菜

肉料理　会津水耕栽培サラダ
ドレッシング

食　事　鉄板カウンター「竹花亭」より
黒毛和牛ステーキ
彩り野菜

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

令和八年十一月　懐石「桐」【ランチ・ディナー】

御料理価格　税サ込　二〇、〇〇〇円

御献立

旬菜　季節野菜の浸し
春菊豆腐
蟹身出し
胡麻酢和え
烏賊　生麩　白菜
秋鯖焼き目小袖寿司　海老おかき揚げ
秋鮭昆布巻き　柿生ハム巻き
銀杏　むかご松葉刺し

温菜　蛤スープ蒸し
蛤白玉　百合根　白木耳
銀あん　振り柚子

造り　本日のお造り

煮物　紙鍋にて
のっぺい汁仕立て　鰯つみれ
小蕪　なめこ　舞茸　紅葉人参

焼物　鰆西京焼き
小芋　大黒占地
白葱　青万願寺油焼き

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

令和八年十月　懐石「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
春菊豆腐
蟹身出し
胡麻酢和え
烏賊　生麩　白菜

吸　物　秋鯖焼き目小袖寿司　海老おかき揚げ
秋鮭昆布巻き　柿生ハム巻き
銀杏　むかご松葉刺し
清まし汁仕立て
海老真丈　大黒占地
水引人参　鶴菜　松葉柚子

造　り　本日のお造り

煮　物　炊き合わせ
合鴨治部煮　里芋　小蕪
馬鈴薯餅　紅葉人参
小松菜　溶き辛子

焼　物　鰆西京焼き
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

令和八年十一月　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
春菊豆腐
蟹身出し
胡麻酢和え

温　菜　烏賊　生麩　白菜
秋鯖焼き目小袖寿司　海老おかき揚げ

揚　物　秋鮭昆布巻き　柿生ハム巻き
銀杏　むかご松葉刺し

サラダ　蛤スープ蒸し
蛤白玉　百合根　白木耳
銀あん　振り柚子

主　菜　天婦羅盛合せ
海老　季節野菜

食　事　会津水耕栽培サラダ
ドレッシング

デザート　国産牛和風照焼
添え野菜　山葵

寿司盛り合せ
赤出汁

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

令和八年十一月　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

旬菜　季節野菜の浸し
春菊豆腐
蟹身出し
胡麻酢和え

吸物　烏賊　生麩　白菜
清まし汁仕立て

造り　秋鯖焼き目小袖寿司　海老おかき揚げ
海老真丈　大黒占地
秋鮭昆布巻き　柿生ハム巻き
水引人参　鶴菜　松葉柚子
銀杏　むかご松葉刺し
本日のお造り

煮物　炊き合わせ
合鴨治部煮　里芋　小蕪
馬鈴薯餅　紅葉人参
小松菜　溶き辛子

焼物　鰆西京焼き
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