

令和八年正月 新春富士山【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二八、〇〇〇円

御 献 立

旬 菜

数の子松前漬け
穴子小袖寿司 菊花蕪
子持ち鮎甘露煮
海老芝煮 伊達巻き
合鴨ロース煮 菊葉

蒸 物

フオアグラ茶碗蒸し
鱸鰯 餡

造 り

祝い造り三種盛り
あしらい

揚 物

天麩羅盛合せ
車海老 季節野菜

玉手箱

薩摩揚げ 近江蒟蒻
南瓜 小芋 人参
ブロッコリー
胡麻だれ

主 菜

黒毛和牛すき焼き仕立て
温玉添え

食 事

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。

令和八年正月 寿懷石【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二二、〇〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し
白胡麻豆腐
いくら醤油漬け
数の子松前漬け
黒豆ブランデー煮

吸 物

新春土瓶蒸し 車海老
海老真丈 亀甲椎茸
梅麩 三つ葉 酢橘

造 り

祝い造り三種盛り
あしらい

煮 物

甘鯛玉地蒸し
鼈甲飴 山葵

合 肴

ズワイ蟹ミルフィーユ
胡瓜 美味酢 彩花

焼 物

なだ万謹製
銀鱈西京焼き
穴子小袖寿司 菊花蕪
海老芝煮 伊達巻き
合鴨ロース煮 菊葉

食 事

五目釜炊き御飯
香の物
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**

令和八年正月 迎春懷石【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一八、〇〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し
白胡麻豆腐
いくら醤油漬け
数の子松前漬け
黒豆ブランデー煮

吸 物

海老真丈 亀甲椎茸
梅麩 三つ葉 酢橘

造 り

祝い造り三種盛り
あしらい

煮 物

丸大根粕煮
蓮根餅 海老葛打ち
春菊 針柚子

焼 物

なだ万謹製
銀鱈西京焼き
穴子小袖寿司 菊花蕪
海老芝煮 伊達巻き
合鴨ロース煮 菊葉

食 事

五目炊込み御飯
香の物
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**