

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

鱻鰐餡

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 寿懐石【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
梅麸 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
鼈甲餡 山葵

合 着

ズワイ蟹ミルフィーユ
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

焼 物

なだ万謹製

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。

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

梅麸　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。

令和八年正月 初夢御膳【ランチ限定】

御料理価格 税サ込 一〇、〇〇〇円

御 献 立

祝 菜

季節野菜の浸し
白胡麻豆腐
いくら醤油漬け
数の子真砂和え
千代呂木

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

祝い膳

・造り 鯛 鯛 あしらい

・天麩羅 海老 鰐 季節野菜

八寸

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

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。