

花懐石

税サ込一六、四四五円

旬菜

壬生菜 水菜の菊花浸し

とろろ鰯

胡麻豆腐 ランプフィッシュ

花穂 山葵

焼鱒之介腹身雲卸し酢

いくら チャービル

吸物

海老しんじょ

蟹身搔き玉仕立て

紅葉人参 白舞茸

蓴菜 柚子

造り

本鮪 勘八 鯛

彩り野菜色々 あしらひ

煮物

とやまポーク角煮

ミニ玉葱 海老芋

スナック豌豆 ヤングコーン

溶き辛子

焼物

銀鱈柚香焼き

獅子唐煮浸し 糸花 酢橘

食事

新米『富富富』米の

鶏肉と南瓜釜炊き御飯

盛り合わせ

赤だし

甘味

グラマラツカ

抹茶アイス添え

サゴータピオカ 白玉 黒蜜

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

第十回 nada万都道府県フェア
『北陸四県フェア』

御献立

税サ込20,240円

旬菜

越の鶏玉締〈新潟〉

素王卵〈新潟〉

ほうれん草

黄ニラ

かきのもと〈新潟〉 粉山椒

てっばい

切り干し大根辛子巻〈新潟〉

帆立 アスパラ あられ独活

石川県産甘海老タルタル〈石川〉

生雲丹 アボカド

ます寿し〈富山〉

いくら

黒埼茶豆腐〈新潟〉

旨出し

造り

鮪 嶋鮓

紅葉鯛 あしらい

直つぺ醤油〈石川〉

煮物

若狭ぐじ重湯仕立〈福井〉

船凍寿留女鳥賊と蟹のしんじょ

〈石川〉〈新潟〉

すだれ麩〈富山〉

打ち豆〈福井〉

隠元 干し梅

舞茸ボン酢〈福井〉

合肴

岩水雲〈新潟〉

蕃茄 長芋素麺

叩陸蓮根 生姜酢

焼物

三ツ星若狭牛薫炙り焼〈福井〉

胡桃と林檎のソース

揚麵 甘長唐辛子

枋尾のあぶらげ〈新潟〉

でっこいしめじ〈新潟〉

ぐるめなめこ〈新潟〉

餅美人 佐渡チーズ〈新潟〉

食事

新米

富富富の釜炊御飯〈富山〉

大野里芋おやき〈福井〉

なだ万極上一番摘海苔

焼鯖雲和え〈福井〉

花びら草〈富山〉

赤蕪〈富山〉 吉川なす漬〈福井〉

加賀ひやくまん穀味噌〈石川〉

角麩〈福井〉とのさましたけ〈新潟〉

香の物

止

椀

デザート

八尾のミルクジェラート〈富山〉

アロニアベリージャム〈新潟〉

おけさ柿〈新潟〉

ミント

*県名の記載は県産の食材や郷土料理を使用しています。

黄=福井県 朱=石川県 緑=富山県 青=新潟県

*仕入の都合により一部内容が変更になる場合がございます。

葵懐石

税サ込29,095円

前菜

生雲丹豆腐
生雲丹乗せ 美味酢ゼリー
花穂 枸杞の実

吸物

炙り甘鯛潮汁仕立て
すだれ麩 するめ烏賊
蟹しんじょ 紅葉金時人参
隠元豆 香り柚子

造り

神羅河豚剥ぎ造り
薬味 ポン酢
本鮪 勘八 彩り野菜
あしらい

煮物

フオアグラ茶碗蒸し
フオアグラ照り焼き
トリユフソース掛け
五分葱

合肴

岩水雲 長芋素麺
フルーツ蕃加 叩き陸蓮根
生姜酢

焼物

松坂牛薫炙り
甘長唐辛子 あしらい
薬味色々

食事

富山県 新米『富富富』米
福井サーモンの釜炊き御飯
いくら 契り大葉

香の物
止 椀

盛り合わせ
赤だし

甘味

福岡県うきは市の秋王柿
グラマラツカ
抹茶アイス添え
サゴータピオカ 白玉 黒蜜

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。