

令和六年十一月「北陸四県フェア」

一六、〇〇〇円コース【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二〇、二四〇円

御 献 立

旬 菜

越の鶏玉締

素王卵 ほうれん草 黄ニラ

かきのもと 粉山椒

てっぱい

切り干し大根辛子巻

帆立 アスパラ あられ独活

甘海老タルタル

生雲丹 アボカド

ます寿し いくら

黒埼茶豆腐 旨出し

造 り

本日のお造り 直っぺ醤油

煮 物

若狭ぐじ重湯仕立

船凍寿留女烏賊と海老のしんじょ

すだれ麩 打ち豆 隠元 干し梅

舞茸ポン酢

合 肴

岩水雲 蕃茄 長芋素麺

叩き陸蓮根 生姜酢

焼 物

三ツ星若狭牛薫炙り焼

胡桃と林檎のソース

揚麺 甘長唐辛子

枋尾のあぶらげ

でっこいしめじ ぐるめなめこ

餅美人 佐渡チーズ

食 事

新米 富富富の釜炊御飯

大野里芋おやき

なだ万極上一番摘海苔

焼鯖霰和え 花びら茸

ひやくまん穀味噌

角麩 とのさましいたけ

デザート

八尾のミルクゼラート

アロニアベリージャム

おけき柿

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年十一月 富士山【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一八、九七五円

御 献 立

先 付

柿と湯葉 枳尾揚げ
オイスター 餡掛け

蒸 物

越の鶏と木ノ子玉地蒸し
蕪と柔らか餅 粉山椒

天婦羅

海老 季節野菜
天つゆ 大根卸し

肉料理

いずれかお選びください。
・和風ステーキ
・すき焼き小鍋
・しゃぶしゃぶ小鍋

食 事

寿司盛り合せ
赤出汁

デザート

本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。
いただく場合がございます。予めご了承下さい。

日本料理

なだ万

令和六年十一月「北陸四県フェア」

一〇、〇〇〇円コース【ランチ限定】

御料理価格 税サ込 一二、六五〇円

御 献 立

旬 菜

越の鶏玉締

素王卵 ほうれん草 黄ニラ

かきのもと 粉山椒

てっばい

切り干し大根辛子巻

帆立 アスパラ あられ独活

甘海老タルタル

生雲丹 アボカド

ます寿し いくら

黒埼茶豆腐 旨出し

吸 物

船凍寿留女烏賊と海老のしんじよ
すだれ麩

小青梗菜 水引人参 柚子

造 り

ふくいサーモンサラダ仕立

玉子素麺 もろ胡瓜

ルビーグレープフルーツ

茗荷 ホワイトセロリ

でっこいしめじ

レッドソレル ピンクペッパー

蕪ドレッシング

煮 物

加賀蓮根はす蒸し

銀杏 蟹身 湯葉餡 山葵

焼 物

とやまポーク

角煮シナモン炙り

胡桃と林檎のソース

素王の煮玉子 甘長唐辛子

蒸しパン 角煮 甜面醬

サラダ菜 松の実

食 事
御 菜

新米 富富富の釜炊御飯
大野里芋おやき

なだ万極上一番摘海苔

焼鯖霰和え 花びら茸

ひやくまん穀味噌

角麩 とのさましいたけ

デザート

八尾のミルクジェラート

アロニアベリージャム

おけさ柿

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。ご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年十一月 ランチ「ミニ懐石」【ランチ限定】

御料理価格 税サ込 七、五〇〇円

御 献 立

旬 菜

切り干し大根辛子巻

アスパラ あられ独活

ます寿し いくら

焼鯖雲和え 花びら茸

造 り

本日のお造り あしらい

煮 物

加賀蓮根はす蒸し

銀杏 蟹身 湯葉餡 山葵

焼 物

とやまポーク

角煮シナモン炙り

胡桃と林檎のソース

栃尾のあぶらげ

でっこいしめじ ぐるめなめこ

餅美人 佐渡チーズ

食 事

季節の御飯

デザート

本日のデザート

※ 当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。ご了承ください。予めご了承下さい。

日本料理 **なだ万**