

令和七年正月 寿懐石【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 季節野菜の浸し

白胡麻豆腐

いくら醤油漬け 山葵

数の子松前漬け 針柚子

穴子小袖寿司 菊花蕪

松風 海老芝煮

子持ち鮎甘露煮

紅鮭ミルフィーユ

合鴨口ース煮 揚げ稲穂

吸 物 新春土瓶蒸し 車海老

蟹真丈 亀甲椎茸

梅麩 三つ葉 酢橘

造 里 祝い造り盛合せ

温 菜 甘鯛玉地蒸し

鼈甲餡 山葵

サ ラ ダ 会津水耕栽培サラダ

かつお節

主 菜 黒毛和牛ステーキ

添え野菜

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

※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 なただ万

令和七年正月 新春懐石【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 山葵  
数の子松前漬け 針柚子  
穴子小袖寿司 菊花蕪  
松風 海老芝煮  
子持ち鮎甘露煮  
紅鮭ミルフィーユ  
合鴨ロース煮 揚げ稲穂

吸 物

新春土瓶蒸し 車海老  
蟹真丈 亀甲椎茸  
梅麩 三つ葉 酢橘

造 里

祝い造り盛合せ

温 菜

甘鯛玉地蒸し  
鼈甲餡 山葵

揚 物

天婦羅盛合せ  
海老 季節野菜  
天つゆ 添之物

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

※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。

令和七年正月 迎春懐石【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一七、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 山葵  
数の子松前漬け 針柚子

吸 物

清汁仕立て  
紅白真丈 海老 椎茸  
梅麩 鶴菜 柚子

造 里

祝い造り盛合せ

煮 物

丸大根 鯨旨煮 南瓜  
筍 末広人参 菜の花

祝八寸

銀鱈西京焼き  
松風 伊達巻き 菊花蕪  
花蓮根 揚げ稻穂  
すき焼きロール  
射込み野菜 黄味ソース

食 事

五目炊込み御飯  
香の物  
赤出汁

※食事は三、〇〇〇円ご追加で「寿司盛り合せ」に変更できます。

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