

【特別ランチ・季節の炊き込み御飯】 4,400円

- 先付 季節の先付
- 造り 季節の造り三種 (富山市産アジ・イカ等)
- 焼物 季節の焼き魚
- 煮物 季節の煮物
- 八寸 季節の八寸
- 飯物 季節の炊き込み釜めし・味噌汁・漬物
- 甘味 季節のデザート

【食彩コース】 5,500円

- 先付 茄子かゆあんかけ
- 凌ぎ ハラハラ寿し
- 造里 本日の刺し盛り(富山市産シマアジ)メサバ等
- 焼物 サワラ 栗白和え
- 煮物 鯛はす蒸し
- 油物 里芋、舞茸、銀杏
- 食事 木ノ子めし
- デザート イチジク
- 季節のデザート 10月メニュー・月替わり

【一入コース】 8,250円

- 先付 茄子かゆあんかけ
- 凌ぎ ハラハラ寿し
- 造里 本日の刺し盛り(富山市産シマアジ)メサバ、バイボタンエビなど
- 焼物 黒ムツ 栗白和え
- 台物 紅ズワイ釜茹
- 蒸物 カニミソ茶わん蒸し
- 油物 里芋、舞茸、銀杏
- 食事 木ノ子めし
- デザート イチジク
- 季節のデザート 10月メニュー・月替わり

【再入コース】

11,000 円

- 先付 茄子かゆあんかけ
- 凌ぎ ハラハラ寿し
- 吸物 土瓶蒸し
- 造里 本日の刺し盛り(富山市産シマアジ)メサバ、バイ
ボタンエビなど
- 焼物 黒ムツ 栗白和え
- 台物 紅ズワイ釜茹
- 蒸物 カニミソ茶わん蒸し
- 油物 里芋、舞茸、銀杏
- 食事 松茸めし
- デザート イチジク
- 季節のデザート

10月メニュー・月替わり

【本ズワイガニコース】

16500 円～

カニの質により金額変更します

- 先付 甲箱
- 造里 蟹刺し
- 焼物 焼ガニ
- 台物 茹でガニ
- 蒸物 カニミソ茶わん蒸し
- 油物 カニ天ぷら
- 鍋物 蟹しゃぶ
- 食事 カニ雑炊
- デザート 季節のデザート

※ (仕入状況により内容変更あり)