

富山市水産物・和牛等を楽しもーコース

「富山堪能御膳」(昼)

- 一 造里 本日の旬の魚盛り合わせ
白エビ(富山市産) ヒラメ タイ 赤エビ
- 一 先付 白エビ(富山市産)のカラアゲ
- 一 進肴 バイ
- 一 福団子
- 一 煮物 カニ又は白玉吸物
- 一 揚物 地場でとれるカニの甲羅揚げ
- 一 大名碗 モチ入りお味噌汁
- 一 甘味 季節のデザート

磯料理 松月

上記の「富山堪能御膳」は「富山市産水産物・和牛等を楽しもーコース」に登録したお料理です。

上記以外のコース料理もございますので、お気軽にお問合せ下さい。

税サ除き 昼:5,000円~15,000円/1名 (1,000円刻み)。

夜:6,000円~15,000円/1名 (1,000円刻み)。



+



【松月名物 福団子付(お一人様1本)】

昼:税サ込7,392円/1名

昼と夜は「造里」の内容が一部異なります。

但し白エビ(富山市産)は昼も夜も含まれます。

*:イメージ写真。

一部、内容が変更となる場合があります。

富山市水産物・和牛等を楽しもーコース

「富山堪能御膳」(夜)

- 一 造里 本日の旬の魚盛り合わせ
白エビ(富山市産) ヒラメ タイ 赤エビ
- 一 先付 白エビ(富山市産)のカラアゲ
- 一 進肴 バイ
- 一 福団子
- 一 煮物 カニ又は白玉吸物
- 一 揚物 地場でとれるカニの甲羅揚げ
- 一 大名椀 モチ入りお味噌汁
- 一 甘味 季節のデザート

磯料理 松月

上記の「富山堪能御膳」は「富山市産水産物・和牛等を楽しもーコース」に登録したお料理です。

上記以外のコース料理もございますので、お気軽にお問合せ下さい。

税サ除き 昼:5,000円~15,000円/1名(1,000円刻み)。

夜:6,000円~15,000円/1名(1,000円刻み)。



+



[松月名物 福団子付(お一人様1本)]

夜:税サ込8,624円/1名

昼と夜は「造里」の内容が一部異なります。

但し白エビ(富山市産)は昼も夜も含まれます。

*:イメージ写真。

一部、内容が変更となる場合があります。