

## 季節会席 四、〇〇〇円より

(税、サービス料10%別)

●季節会席四、〇〇〇円より二、〇〇〇円でご用意いたします。

富山湾の新鮮な魚介類と山の恵み、和牛などの肉類を幅広く使用し、食材にひと手間加え趣向をこらして御作りいたします。

- 食前酒 ●前菜
- 造里(寒ぶり、めじまぐろ、梅貝、白エビなど旬の4種盛り)
- 焼物 ●蒸物、焚合
- 洋皿 ●酢物
- 食事(ご飯もの、氷見うどん)など
- デザート(抹茶・豆乳のムース)など



## 日本海会席 六、〇〇〇円より

(税、サービス料10%別)

●日本海会席六、〇〇〇円より一五、〇〇〇円でご用意いたします。

富山湾の海の幸を中心とした、あまり手を加えず素材そのものの味を楽しんでいただく、言わば「越中キト料理」です。遠方の方とのご会食、ご旅行でおいでの方におすすめてです。

- 食前酒 ●前菜
- 造里(寒ぶり、めじまぐろ、梅貝、白エビなど旬の4種盛り)
- 焼物(のど黒、柳八目、焼蟹、白子昆布焼)など
- 強肴(ぶりしゃぶ、ぼたるいかしゃぶ、ずわい蟹のあつあつ)など
- 進肴(白海老のかき揚げ、白子酢、岩もずく)など
- 食事(ご飯もの、氷見うどん)など
- デザート(抹茶・豆乳のムース)など



## お昼(平日のみ) 予約制(前日まで受付)

## 丸尚御膳 二、九〇〇円

(税、サービス料10%別)

●丸尚の味をお気軽に味わっていただく御膳です。

先付、造里(寒ぶり、めじまぐろ、梅貝、白エビなど旬の4種盛り)、焼物、蒸物、油物、御飯、汁、香物、デザート

## お飲み物(ドリンクメニュー)

- (ビール) キリンラガー(大瓶)  
アサヒスーパードライ(大瓶)  
生ビールキリン・番搾り(中ジョッキ)
- (日本酒) 立山、勝駒、満寿泉、三笑楽、黒部峡など
- (焼酎) いも、麦、米、しそ、昆布など15種
- (ワイン、シャンパン、スパークリングワイン)  
ハイクラスな物からリーズナブルな物まで約30種
- (その他) 梅酒、ハイボール、カクテル、ソールコール  
ビール、ソフトドリンク
- (フリードリンク) 一、二五〇〇円(90分) ※税、サービス料別

御来店時の詳しい献立は、御電話、メール、ファックスをいただければ至急対応させていただきます。  
ホームページには、今月の献立、ドリンクメニュー、価格などを記載しておりますのでご覧ください。

日本料理



# 御献立