

平成三十一年 和食（季節の会席）夏

基本食

食前酒

山ワイン

（富山県内最古のワイナリーで造られましたワインです。）

前菜

鱒押し寿司 牛タン旨煮 車海老諸味噌添え
蛍烏賊粕付け カステラ玉子

造り

本日のお造り 四種盛り

温物

かんもりと豚の角煮

凌ぎ

氷見そうめん

中皿

国産牛のローストビーフ

酢の物

水蛸・湯引帆立・ホッキ貝（山椒ドレッシング）

椀物

さらさら汁

御飯

富山県産 コシヒカリ

香物

大山町の茗荷漬物

デザート

バイキング（フルーツ ケーキ 和菓子）

※料理内容は仕入状況などにより変更する場合がございます。
予めご了承下さい。