

平成三十一年 和食（季節の会席）秋

グレードアップ食

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

鰯押し寿司 スダチ釜 牛タン旨煮
蛸烏賊粕漬 カステラ玉子

造り

本日のお造り 五種盛り

温物

甘鯛かぶら蒸し

焼物

のどぐろ若狭焼き

台物

和牛と海鮮のせいろ蒸し

酢物

紅津合蟹

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。