

日本料理 都万麻

夜のお品書き

3/1

土

4/30

水



昼・夜 各10食限定

「加賀前田御膳～加賀百万石の台所 高岡～」

# 利長御膳 8,500円(税込)

前田家の家紋「加賀梅鉢」を小鉢で表現し、五種の前菜を用意。県西部の海・山の幸をふんだんに使用しました。

- 〈上段〉 加賀梅鉢 (豚角煮・浅利と法蓮草・蟹サラダ菜の花と鯛昆布メ・いわし梅煮)
- 〈中段〉 鮭昆布巻き・どじょう蒲焼き・梅貝旨煮・里芋田楽・納豆出し巻き・天婦羅盛り合わせ
- 〈下段〉 海の幸盛り合わせ  
合鴨はりはり鍋 小田巻き蒸し
- 食事 蒸しちらし寿司
- デザート メロン大福



〈加賀百万石の台所 高岡〉

高岡市と高岡商工会議所、JA高岡でつくる「高岡市食のブランド推進実行委員会」が定めた七十五品目の食材を一定数使用し、高岡を中心とする県西部の食文化や歴史を発信しようと企画されました。日本料理部万麻では、定められた七十五品目のうち二十四品目をメニューに使用しております。

期間 3月1日(土)～4月30日(水)

# 桜 会席

一五、四〇〇円  
(税込)

〆先附 〱 貝盛り合わせ

〆吸物 〱 蛤潮仕立て

〆造り 〱 海の幸盛り合わせ  
山菜と共に

〆焼物 〱 特選和牛フィレステーキ

〆台物 〱 鱈しゃぶ

〆揚物 〱 山菜天婦羅

〆食事 〱 筍御飯 香の物 味噌汁

〆デザート 〱 本日のデザート



※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。  
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。

# 雪

ゆき

一一、〇〇〇円

(税込)

〆先・附〰 菜の花と鯛昆布メ

〆吸物〰 蛤真薯

〆造り〰 海の幸盛り合わせ

〆煮物〰 桜鯛香味蒸し

〆焼物〰 銀鱈西京焼き

〆揚げ物〰 筍挟み揚げ

〆食事〰 筍御飯 香の物 味噌汁

〆デザート〰 本日のデザート

# 月

つき

一三、二〇〇円  
(税込)

〆先・附〷 菜の花と鯛昆布メ

〆吸物〷 蛤潮仕立て

〆造り〷 海の幸盛り合わせ

山菜と共に

〆煮物〷 鱸しゃぶ

〆焼物〷 和牛フィレステーキ

〆揚げ物〷 筍挟み揚げ

〆食事〷 筍御飯 香の物 味噌汁

〆デザート〷 本日のデザート



※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。  
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。



# 最高級黒毛和牛

# 黒樺牛<sup>くろはなぎゅう</sup>しやぶ<sup>はな</sup>・すきやき<sup>きゅう</sup>

豊かな香り、甘い味覚、柔らかな食感が特徴の最高級黒毛和牛「黒樺牛」  
一度食べれば忘れられない美味しさを心ゆくまでご堪能ください。

## しやぶしやぶ

先附 黒樺牛リブコースA5(一五〇グラム)  
野菜 豆腐 うどん又はごはん 香の物 デザート  
※追加のお肉一五〇グラム 三、九六〇円(税込)

九、五〇〇円

(税込)

## すきやき

先附 黒樺牛リブコースA5(一五〇グラム)  
野菜 豆腐 うどん又はごはん 香の物 デザート  
※追加のお肉一五〇グラム 三、九六〇円(税込)

九、五〇〇円

(税込)



※しやぶしやぶ、すきやきは二名様より承ります。

# 黒毛和牛しゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ放題プラン

厳選された黒毛和牛を食べ放題にてご用意いたしました。  
豊かな香り、甘い味覚、柔らかな食感を心ゆくまでご堪能下さい。

一般 七、〇〇〇円 (税込)  
小学生 四、五〇〇円 (税込)  
未就学児 無料 (税込)

## ◆ 食べ放題スタート時間

昼 一時三〇分～三時  
夜 一七時三〇分～一九時

一〇〇分 (ラストオーダー八〇分)

- ◎ お席の指定は致しかねますのでご了承下さいませ。
- ◎ 二名様より承ります。
- ◎ 追加のお肉、野菜、豆腐、御飯、生卵を食べ放題にてお楽しみいただけます。
- ◎ メのうどんをご希望の場合は別途一人前六四〇円を頂戴いたします。
- ◎ 四名様以上のご注文でしゃぶしゃぶとすき焼きを両方ご用意させていただくことも可能ですので、お気軽にお申し付けください。

## ◆ 飲み放題プランもご用意しております。(四名様以上)

瓶ビール・日本酒・焼酎・梅酒・  
ウイスキー・ノンアルコールビール・  
ソフトドリンク

九〇分 三、五〇〇円  
一二〇分 四、〇〇〇円



先附、黒毛和牛しゃぶしゃぶ又は すき焼き  
野菜、豆腐、お食事セット