

日本料理 都万麻

昼のお品書き

11/1

土

12/31

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】胡瓜昆布和え・焼き茄子・冷奴
木の子松前漬け・もずく酢

〈中 段〉赤蒲鉾・栗甘露煮・どじょう蒲焼き・鮭昆布巻き
納豆出し巻き・蛸烏賊麴漬け・豚角炙り・梅貝旨煮
鰯柚庵焼き・小松菜胡麻和え

〈下 段〉海の幸盛合わせ 合鴨ハリハリ鍋

〈食 事〉蟹釜飯 香の物 あつめ汁

〈デザート〉フルーツ盛り合わせ

＜加賀百万石の台所 高岡＞

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。日本料理都万麻では、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。



「国宝 瑞龍寺^{コラボ} × 日本料理 都万麻」
国宝 瑞龍寺御膳

3,800 円(税込)



瑞龍寺や加賀前田家にゆかりのある食材を使用した料理や、富山、石川、福井県の伝統、郷土料理を取り入れたメニューとなっております。

監修：瑞龍寺 四津谷住職
 高岡市立博物館

※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。

「蟹わっぱ飯」「香箱蟹わっぱ飯」合わせて一日10食限定

蟹わっぱ飯

二、八〇〇円

(税込)

蟹わっぱ飯
小鉢
蟹味噌汁

期 間

11/6 木

2026

2/28 土



(四日前までにご予約ください)

香箱蟹わっぱ飯

三、五〇〇円

(税込)

香箱蟹わっぱ飯
小鉢
蟹味噌汁

期 間

11/6 木

12/28 日

2026





料理長が厳選した富山の食材で
ご用意した御膳です。

昼の富山づくし

5,000 円(税込)

小鉢 / 造り / 茶碗蒸し / 白海老かき揚げ / 螢鳥賊
昆布巻き蒲鉾 / 握り寿司三貫 / 氷見うどん



〈平日一日二〇食限定〉

季節の 釜めし御膳

三、〇〇〇円
(税込)



※写真はイメージです

季節の釜めし、小鉢二種、造り、天婦羅、香の物、味噌汁

〈今月の釜めしはきのこ御飯です。〉

※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。

黒毛和牛

ステーキ御膳

ステーキ

四、〇〇〇円

(税込)

ソース・ボン酢・山葵をご用意致しました。
お好みの焼き加減でお召し上がりください。

小鉢

御飯

香の物

味噌汁



松花堂御膳

〈一日二〇食限定〉

季節の八寸

小鉢盛り合わせ

造り

天婦羅

御飯 香の物

味噌汁

本日のデザート



四、五〇〇円

(税込)

※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。

旬菜会席

九、〇〇〇円

(税込)

先附 小鉢二種
造り 海の幸盛り合わせ
煮物 季節の煮物
焼物 牛肉ステーキ
揚物 天婦羅盛り合わせ
酢物 もずく酢
食事 こしひかり 香の物
味噌汁
デザート 本日のデザート



つまま会席

七、〇〇〇円

(税込)

献立は料理長おまかせで
ご用意をさせて頂いております。

〈先附、造り、煮物、焼物、

揚物、食事、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

くろ はな ぎゅう

黒樺牛しやぶしやぶ・すきやき

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～一三時

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

お子様 ランチ

三、〇〇〇円
(税込)



ハンバーグ、海老フライ、唐揚げ、ウィンナー、卵焼き
巻き寿司、デザート、ジュース

※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。

〈平日限定〉

甘味セット

一、八〇〇円

(税込)

お食事とセットどうぞ。

セット料金一、三〇〇円

(税込)



左記のお好きな甘味の中から
二種類お選びいただけます。

ドリンク付

(抹茶／コーヒー／紅茶よりお選びください)



わらび餅

本わらび粉を使用し
オーダーいただいてから丁寧に
練り上げます



フルーツ大福

白あんと季節のフルーツを
包みました

抹茶ムース

ひんやり濃厚な味わいのムース

本日のアイス

バニラ／抹茶

◆単品メニュー

本日のお浸し

三七〇円

(税込)

造り三種盛り

一、〇〇〇円

(税込)

天婦羅盛り

一、〇〇〇円

(税込)

氷見うどん(小)

六一〇円

(税込)

※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。