

日本料理 都万麻

夜のお品書き

5/1

木

6/30

月



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】冷奴と納豆・法蓮草お浸し・焼き茄子
モロヘイヤとオクラ・鯛昆布メ

＜中 段＞ 梅貝旨煮・どじょう蒲焼き・赤蒲鉾
鮭昆布巻き・合鴨ロース・もずく酢
銀杏・豚角煮・螢烏賊沖漬け・焼き魚

＜下 段＞ 海の幸盛合わせ
天婦羅盛り合わせ ジュンサイとろろ汁

＜食 事＞ 山菜御飯 香の物 あつめ汁

＜デザート＞ メロン入りみつ豆

＜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品目をメニューに使用しております。



※季節ごとに内容は変わります ※写真はイメージです

料理長が厳選した富山の食材で
ご用意した御膳です。

夜の富山づくし

7,000 円(税込)

小鉢 / 造り / 茶碗蒸し / 白海老かき揚げ / 蛍烏賊
昆布巻き蒲鉾 / 握り寿司五貫 / 氷見うどん

※写真の内容は「昼の富山づくし」です。

「夜の富山づくし」は寿司が5貫と日本酒飲み比べセットが付きます。

〈3日前までに要予約〉

鮑
づ
く
し

一五、四〇〇円
(税込)

鮑ぬた和之

造り海の幸盛り合わせ

〆焼物〃
鮑と丸茄子バター焼き

煮物
鮑しやぶ

△強肴▽
鮑ステーキ

食 事
鮑御飯 香の物 味噌汁

へデザートへ
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)

〈先附〉小鉢二種

〈造り〉海の幸盛り合わせ

〈煮物〉本日の煮物

〈焼物〉鰯路味噌焼き

〈揚げ物〉天婦羅盛り合わせ

〈食事〉握り寿司 味噌汁

〈デザート〉本日のデザート

月

つき

一三、二〇〇円
(税込)

〈前菜〉 季もの盛り合わせ

〈吸物〉 鮎魚女沢煮仕立て

〈造り〉 海の幸盛り合わせ

〈焼物〉 鮎塩焼き

〈強肴〉 和牛ステーキ

〈食事〉 握り寿司 味噌汁

〈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

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