

日本料理 都万麻

昼の品書き

1/4

日

2/28

土



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】いわし梅煮・法蓮草お浸し・イカ納豆  
とろ湯葉・螢烏賊こうじ漬け

〈中段〉どじょう蒲焼き・銀杏・もずく酢・鮭昆布巻き  
ごぼう竜田揚げ・赤蒲鉾・合鴨スマーカー  
五箇山豆腐田楽・豚とチーズのおかき揚げ・  
金山寺みそ

〈下段〉海の幸盛合わせ  
たら鍋 天婦羅盛合わせ

〈食事〉梅ちりめん 香の物 味噌汁

〈デザート〉杏仁豆腐

#### 〈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

※仕入れ状況等により、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日

## 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



(四日前までにご予約ください)

期 間  
11/6木  
12/28日



※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。

## 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／螢烏賊  
昆布巻き蒲鉾／握り寿司三貫／氷見うどん



高岡市 雨晴海岸

〈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。〉

※仕入れ状況等により、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・ポン酢・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)



※仕入れ状況等により、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。

# うな重御膳

小鉢二品

だし巻き玉子

味噌汁

香の物

五、〇〇〇円  
(税込)



# 黒毛和牛しゃぶしゃぶ御膳

小鉢二品 造り

天婦羅

牛しゃぶ、

御飯 香の物

味噌汁、

本日のデザート

六、〇〇〇円  
(税込)



※仕入れ状況等により、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）

※仕入れ状況等により、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

## 黒樺牛しゃぶ・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。

### しゃぶしゃぶ

先附 黒樺牛リブロース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 黒樺牛リブロース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)

※しゃぶしゃぶ、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

一般 七、五〇〇円（税込）

小学生 四、五〇〇円（税込）

未就学児 無料（税込）

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。

◆食べ放題スタート時間 昼 一二時三〇分～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。

◎〆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

※仕入れ状況等により、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。

# 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、ウインナー、卵焼き  
巻き寿司、デザート、ジュース

※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。