

販売期間 2022年6月1日(水)~8月31日(水)

春から夏にかけて

なごみランチ



青森シャモロックを堪能できる 極上水炊きコース



<おしながき> 前菜/お造り/本日の焼物
水炊き(かしわ肉・特製つみれ・こだわり野菜)
縮めの雑炊/デザート

お一人様 **5,000円**



青森シャモロックの極上水炊きは 単品でもご注文可能です

旨味出汁の白濁スープから、3種の部位のかしわ肉
(骨付きモモ肉・もも小肉・手羽元)、つみれ、野菜
雑炊の順に味わっていただきます。

お一人様 **3,500円**

予約制

季節の厳選料理

こちらのメニューは事前に予約が必要です **3日前まで4名様より**



華 御膳 4,500円 HANA (内消費税 409円)

先付 根三つ葉白魚うに浸し
鍋物 国産牛すき焼き陶板
お造り 鮪、鯛、サーモン
焼物 鮪西芳寺焼
蒸し物 玉地蒸し
飯物 握り寿司3貫
汁物 鮪、槍烏賊、小肌
香の物 とろろそば
水菓子 3種盛り
季節のデザート



雅 御膳 3,500円 MIYABI (内消費税 318円)

先付 うるい蛭烏賊黄身酢かけ
鍋物 山海陶板焼き
お造り 鮪、鯛、サーモン
揚物 天ぷら盛り合わせ
蒸し物 あさりの玉地蒸し
飯物 鯛の釜飯
焼物 蛤のお吸い物
香の物 3種盛り
水菓子 季節のデザート

オプション

飲み放題120分
お一人様
2,200円

~当日でも承ります~
選べる飲み放題 **120分**
プラス2,200円で下記オプション追加



豊富な白ワインが楽しめる
10種の白ワインとスパークリング付き

フリーフロープラン 120分

フランス・イタリア
スペイン産の
スパークリングと
白ワイン



ビール・ハイボール・ノンアルコール・ソフトドリンク
も含まれます。

◆◆◆ 上段 ◆◆◆

前菜 焼魚と前菜盛り合わせ
赤魚漬焼き、玉子焼き、鶏照り焼き
帆立バター焼き、和え物、鴨スモーク
九十蜜煮

揚物 天ぷら盛り合わせ



松花堂 弁当 SHOKADO

2,500円
(内消費税 227円)

◆◆◆ 下段 ◆◆◆

煮物 季節野菜盛り
お造り 鮪、サーモン
水菓子 季節のデザート

ご飯
茶碗蒸し
山菜蕎麦

スタンダードプラン 120分

ビール・日本酒(地酒)・焼酎(芋/麦/甲類)・ウイスキー
ハイボール・赤ワイン・白ワイン・ノンアルコールビール
サワー各種・ソフトドリンク(コーラ/ジンジャーエール/
ウーロン茶/オレンジジュース)

フリーフロー/スタンダード
どちらも

ラストオーダー
15分前



青森シャモロックと白ワイン
和食処 **なごみ**

〒030-0802
青森県青森市本町2丁目1-26



~ご予約・お問い合わせ~

TEL.017-775-7152 (レストラン直通)

TEL.017-775-7111 (ホテル代表)

新型コロナウイルス 感染防止の取り組み



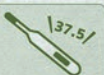
サービススタッフは
感染を防ぐ為マスク
を着用。



サービススタッフは
毎日の手洗い・消毒
を励行。



全ての宴会場は窓
が開閉可能で定期的
に換気を実施。



サービススタッフは
毎日の健康チェック
を実施。



ご宴席前後のアル
コール消毒を実施
しております。

ランチ

営業時間 / 11:30~14:30

完全予約制

店舗またはホテルへ事前予約

ラストオーダー / 14:00

