

販売期間 2022年 9/1 Thu ~ 11/30 Wed



限定 1日10食

# 玉手箱ランチ

予約制 3日前/4名様より お一人様 3,000円 (消費税込)

八寸 旬の食材を少しずつ集めました

- ・秋刀魚照焼き
- ・栗渋皮煮
- ・海老鱈煮
- ・鴨ローストマト煮
- ・きぬがつき田楽
- ・サーモン 黄身寿司煮
- ・くるみ豆腐
- ・九十蜜煮
- ・茗荷子酢取
- ・枝豆バター炒め
- ・錦和え
- ・林檎赤柴漬け
- ・厚焼玉子
- ・牛八幡巻き
- ・青唐・花蓮根

- 造り 紅葉鯛そぎ切り、鮪平造り、ホタテレモン  
煮物 シャモロックつみれ、高野豆腐、花人参、絹さや  
揚げ物 天ぷら(海老/長葱/舞茸/南瓜)  
蒸物 茶碗蒸し(柏/小海老/栗/三つ葉/銀鮓)

- 食事 秋のきのこ寿司 イクラ添え  
後碗 赤出汁(ふり)  
水菓子 林檎のシャーベット 柿、葡萄

お徳なワインのペアリング  
ソムリエが料理に合わせてSelect!  
2種/1,200円、3種/1,600円  
グラスでのご提供

事前予約制

## 季節の厳選料理

お申し込みは 3日前まで / 4名様より



季節の会席 あやめ HANA お一人様 4,500円

- 先付 焼き舞茸菊花和え  
鍋物 国産牛すき焼き陶板  
お造り 鮪、鯛、サーモン  
焼物 銀鱈西京焼き  
蒸し物 養老蒸し銀鮓かけ
- 飯物 握り寿司3貫 鮪/槍烏賊/しめ鯖  
汁物 おろしなめこ蕎麦  
香の物 3種盛り  
水菓子 季節のデザート

お料理は全て、仕入状況によりメニューが変更になる場合があります



季節の会席 ききょう MIYABI

- 先付 柿の白和え  
鍋物 山海陶板焼き 鮪/帆立/海老/焼目鶏  
お造り 鮪、鯛、サーモン  
揚げ物 天婦羅盛り合わせ  
蒸し物 養老蒸し銀鮓かけ  
飯物 帆立釜飯  
汁物 おろし蕎麦  
香の物 3種盛り  
水菓子 季節のデザート
- お一人様 3,500円

二段弁当 すみれ SHOKADO

お一人様 2,500円

- 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
- 上段 揚げ物 天婦羅盛り合わせ
- 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



当日予約でも承ります

選べる 飲み放題 120分

フリーフロープラン 「スパークリングと白ワイン」がメイン

フランス・イタリア・スペイン産のスパークリングと、白ワインの他に、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ています。

どちらのプランもラストオーダー 15分前 / 各プラン お一人様 2,200円のオプション!

スタンダードプラン 「スパークリングと白ワイン」がメイン

ビール・日本酒(地酒)・赤ワイン・白ワイン・焼酎(芋/麦/甲類)・ハイボール  
ウイスキー・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)

青森シャモロックと白ワイン  
和食処 〇なごみ  
〒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)

～表示料金は全て「消費税込」価格です～  
料理画像は全てイメージです

ランチ Lunch 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

