



秋の味覚満載

なごみランチ

販売期間 2022年 9/1 Thu ~ 11/30 Wed

お得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

グラスでの提供



青森シャモロックを堪能できる 極上水炊きコース

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)/締め雑炊/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 ≡単品でも注文可能≡

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



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 承ります



季節の会席 華御膳 HANA 一人様 4,500円

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



二段弁当 SHOKADO 松花堂弁当 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
揚げ物	天婦羅盛り合わせ
煮物	季節野菜盛り
お造り	鮎、サーモン
水菓子	季節のデザート



当日でも承ります 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。

スタンダードプラン

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・ウィスキー・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)

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!

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。

青森シャモロックと白ワイン

私食夾 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



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

