



販売期間 2023年 3/1 Wed ~ 11/30 Thu

こだわり食材を
日本・世界各国のおすすめ
白ワインでいただく

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
グラスでのご提供

季節の味覚が満載 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

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)
締めの雑炊/デザート



こだわりの薬味

メの雑炊

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頂きます。

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



季節の御膳 **あやめ** 一人様 **4,500円**
AYAME

先付	本日の小鉢	飯物	握り寿司3貫
鍋物	国産牛すき焼き陶板	汁物	鮭/槍烏賊/しめ鯖
お造り	鮎、鯛、サーモン	香の物	おろしなめこ蕎麦
焼物	銀鱈西京焼き	水菓子	3種盛り
蒸し物	季節の蒸し物		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 **すみれ** 一人様 **2,500円**
SUMIRE

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
	揚げ物	天婦羅盛り合わせ
下段	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

季節の御膳 **ききょう**
KIKYOU

先付	本日の小鉢	お一人様 3,500円
鍋物	山海陶板焼き 鮎/帆立/海老/焼目鶏	
お造り	鮎、鯛、サーモン	
揚げ物	天婦羅盛り合わせ	
蒸し物	季節の蒸し物	
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	

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)

どちらのプランも **ラストオーダー 15分前** / 各プラン **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
和食 **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～
仕入状況により画像と内容が異なる場合がございます

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

