

販売期間 2023年 12/1 Fri ~ 2024年 2/29 Thu

おすすめ Lunch ランチ

たまてばこ 玉手箱 ランチ



予約制 3日前/6名様より (人数は応相談)

お一人様

3,000円 (消費税込)

数量限定 1日10食 予約制



※玉手箱ランチイメージ

八寸 旬の食材を少しずつ集めました

- ・鱈の味噌チーズ焼き
- ・磯つぶ甘煮
- ・鯨飯寿司
- ・鴨ロース煮
- ・辛子蓮根
- ・帆立ベーコンバター焼き
- ・黒豆銀杏松葉串
- ・九十蜜煮
- ・牛蒡土佐まぶし
- ・手稲麩
- ・鮫鱈とも和え
- ・白蕪レモン
- ・厚焼玉子
- ・鶏梅しそ巻
- ・金柑

造り煮物

- ・鱈そぎ切り、鯖、炙り鯖
- ・シャモロックつみれ、里芋六方城煮
- ・花人参、芽キャベツ

食事後 水菓子

- ・蟹ちらし寿司
- ・赤出汁、ふのり
- ・苺のアイスクリーム

揚げ物

- ・河豚唐揚げ、青唐
- ・茶碗蒸し(柏/小海老/栗/三つ葉/銀杏)



お得なワインのペアリング

2種/1,200円
3種/1,600円

ソムリエが料理に合わせてSelect! (グラスでのご提供です)

上記のお料理に

牛肉ステーキ追加可能です!



たまてばこ 玉手箱 ランチ 牛肉ステーキ付き

予約制 3日前/6名様より (人数は応相談)

お一人様 4,200円

※上記料金は消費税込みの価格です。

事前予約制

季節の厳選料理

お申し込みは 3日前まで / 6名様より 承ります (人数は応相談)



季節の会席 白神 SHIRAKAMI

お一人様 4,500円

- | | | | |
|-----|-----------|-----|-----------|
| 先付 | 旬の小鉢 | 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 | 銀鯉西京焼き | 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



季節の会席 八甲田 HAKKOUA

- | | | | |
|-----|--------------------|------|--------|
| 先付 | 旬の小鉢 | 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 | 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 | | |

二段弁当 十和田 TOWADA

- | | |
|-----|-----------------------------------------------|
| 前菜 | 焼魚と前菜盛り合わせ |
| 上段 | 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 |



お一人様 2,500円

Lunch 完全予約制

営業時間 / 11:30~14:30
店舗またはホテルへ事前予約

ラストオーダー / 14:00

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。