

昼のお献立

富山の海の幸 山の幸を “いただく”

旅行会社様 夏お品書き (参考例)

(全て税込) 富山 夏の恵み

一、お刺身御膳 三、五〇〇— 越中ばい貝 岩牡蠣

(付出し、お刺身、蒸し物、揚げ物、
御飯、味噌汁、デザート) 五箇山豆腐 氷見鱈

一、美味会席 五、五〇〇— 海そうめん 鰯

(先付、お造り、おまかせ三品、
食事、デザート) 黒もずく 岩もずく

立山名水ポーク 氷見牛

白海老 鱈

地鰯 のどぐろ 吳羽梨

富山の郷土料理

もずく酢 梅貝福良煮

氷見牛あぶり 海そうめん

神通川地鰯汐焼

のどぐろ煮付け、焼物

鰯酢入り



お刺身御膳の一例です。

一、松花堂弁当 三、五〇〇より

※仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます

夜のお献立

富山の海の幸 山の幸を “いただく”

旅行会社様 夏お品書き (参考例)

一、花会席 八、八〇〇ー(税込)

〔付出〕根芋白酢和え	〔前菜〕旬味彩々
〔お造り〕富山湾活魚五種盛	〔蒸物〕富貴豆富湯菜蒸し
〔焼物〕地鮎	〔洋皿〕サーロイン冷しやぶサラダ
〔酢物〕海鮮ゼリーかけ	〔食事〕富山大内素麺
〔水物〕デザート	

一、桐会席 一、〇〇〇ー(税込)

〔付出〕岩もずく活蛸とろろ	〔前菜〕旬味彩々
〔お造り〕富山湾活魚六種盛り	〔蒸物〕とうもろこし茶碗蒸
〔焼物〕地鮎	〔洋皿〕氷見牛冷しやぶサラダ
〔酢物〕海鮮ゼリーかけ	〔食事〕富山大内素麺
〔水物〕デザート	

一、板前おまかせ 一三、二〇〇ー(税込)

〔付出〕海そうめん	〔前菜〕旬味彩々
〔お造り〕富山湾活魚六種盛	〔蒸物〕富貴豆富湯菜蒸生雲丹
〔焼物〕のどぐろ若狭焼	〔洋皿〕氷見牛冷しやぶサラダ
〔酢物〕海鮮ゼリーかけ	〔食事〕白海老かき揚げ氷見うどん
〔水物〕デザート	

※別途サービス料と席料がかかります。

※仕入れ状況により、内容が変更となる場合もございます。

昼のお献立

富山の海の幸 山の幸を “いただく”

旅行会社様 秋 お品書き (参考例)

(全て税込)

富山 秋 の恵み

一、お刺身御膳

三、五〇〇—

幻魚(げんげ) 鱈

(付出し、お刺身、蒸し物、揚げ物、

御飯、味噌汁、デザート)

紅ずわい蟹 ずわい蟹

一、美味会席

五、五〇〇—

大沢野無花果

(先付、お造り、おまかせ三品、

食事、デザート)

上市里芋

天然きのこ類

一、松花堂弁当

三、五〇〇より

白海老 氷見牛

お刺身御膳の一例です。

立山名水ポーク薬膳鍋

海鮮鍋

吳羽梨

富山の郷土料理

蟹酢物 焼蟹

幻魚吸物 蟹味噌焼

里芋鍋 里芋煎り出し

幻魚鍋 幻魚唐揚げ



※仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます

いづれも

いづれも

夜のお献立

富山の海の幸 山の幸を “いただく”

〓 旅行会社様 秋 お品書き〓 (参考例)

一、花会席 八、八〇〇ー(税込)

- | | |
|-------------------|--------------|
| 〔付出し〕海月赤ずいき白酢クリーム | 〔前菜〕旬味彩々 |
| 〔お造り〕富山湾活魚五種盛 | 〔蒸物〕八尾産蓮根蓮蒸し |
| 〔焼物〕サーモン西京焼 | 〔小鍋〕立山ポーク薬膳鍋 |
| 〔酢物〕蟹身ゼーリーかけ | 〔食事〕氷見うどん |
| 〔水物〕デザート | |

一、桐会席 一一、〇〇〇ー(税込)

- | | |
|------------------|--------------|
| 〔付出し〕菊菜子持ち昆布浸し | 〔前菜〕旬味彩々 |
| 〔お造り〕富山湾活魚六種盛り | 〔蒸物〕八尾産蓮根蓮蒸し |
| 〔小鍋〕上市産里芋サーロイン芋鍋 | 〔焼物〕子持ち鮎 |
| 〔酢物〕紅ずわい蟹 | 〔食事〕氷見うどん |
| 〔水物〕デザート | |

一、板前おまかせ 一三、二〇〇ー(税込)

- | | |
|----------------|------------|
| 〔付出し〕菊菜子持ち昆布浸し | 〔前菜〕旬味彩々 |
| 〔お造り〕富山湾活魚六種盛 | 〔吸物〕土瓶蒸し |
| 〔小鍋〕氷見牛ときのこ芋鍋 | 〔焼物〕のどぐろ焼き |
| 〔酢物〕紅ずわい蟹 | 〔食事〕氷見うどん |
| 〔水物〕デザート | |

※別途サービス料と席料がかかります。

※仕入れ状況により、内容が変更となる場合もございます。

昼のお献立

富山の海の幸 山の幸を “いただく”

〓 旅行会社様 冬お品書き〓 (参考例)

(全て税込み)

〓 富山 冬の恵み〓

一、お刺身御膳

三、五〇〇―

寒鰯 幻魚 真鱈 白子

(付出し、お刺身、蒸し物、揚げ物、

御飯、味噌汁、デザート)

河豚 音川 かぶら

一、美味会席

五、五〇〇―

香箱蟹 本ずわい蟹

(先付、お造り、おまかせ三品、

食事、デザート)

紅ずわい蟹 黄金蟹

一、松花堂弁当

三、五〇〇より〓

牡蠣

お刺身御膳の一例です。



〓 富山の郷土料理〓

立山名水ポーク薬膳鍋

鰯汐焼き 鰯桑焼き

鱈汁 白子ミルク蒸し

焼蟹 蟹味噌焼

白子煎り出し 蕪寿司

蕪蒸し 香箱蟹ゼリー掛け

※仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます

夜のお献立

富山の海の幸 山の幸を “いただく”

〓 旅行会社様 冬 お品書き〓 (参考例)

一、花会席 八、八〇〇ー(税込)

〔付出し〕 白酢和え	〔前菜〕 旬味彩々
〔お造り〕富山湾活魚五種盛	〔蒸物〕大根餅雲あんかけ
〔小鍋〕立山ポーク薬膳つゆしやぶ	〔焼物〕鰯塩焼き
〔酢物〕 蟹身酢	〔食事〕氷見うどん
〔水物〕デザート	

一、桐会席 一一、〇〇〇ー(税込)

〔付出し〕菊菜子持ち昆布浸し	〔前菜〕旬味彩々
〔お造り〕富山湾活魚六種盛	〔蒸物〕真鯛白子ミルク蒸し
〔小鍋〕鰯しやぶしやぶ	〔焼物〕鰯桑焼
〔酢物〕香箱蟹ゼリー掛け	〔食事〕氷見うどん
〔水物〕デザート	

一、板前おまかせ 一三、二〇〇ー(税込)

〔付出し〕 ふぐ皮	〔前菜〕旬味彩々
〔お造り〕富山湾活魚六種盛	〔蒸物〕真鯛白子ミルク蒸し
〔焼物〕鰯かま焼	〔焼物〕鰯しやぶしやぶ
〔酢物〕黄金蟹又はずわい蟹	〔食事〕氷見うどん
〔水物〕デザート	

※別途サービス料と席料がかかります。

※仕入れ状況により、内容が変更となる場合もございます。