

日本酒と

秋の味覚を

愉しむ会

「三陸と富山の味の饗宴」

9月16日（月・祝）

18時～20時

お一人様1万円

和洋中折衷会席料理

飲み放題付

ホテルグランテラス富山

ご予約・お問い合わせ

076-431-8242

富山市桜橋通り2-28

<献立>

～ 和洋中コラボ前菜 ～

- 【和食】 三陸秋刀魚の昆布メ 魚津りんごの香り巻
アンチョビ金山寺ソース 三陸雲丹を添えて
- 【洋食】 秋刀魚スモークの炙りと三陸鮑のマリネ
フルーツトマトのファルシ仕立て
- 【中華】 三陸秋刀魚の紹興酒漬け

～ スープ ～

金華ハムと干し貝柱のスープ

～ 煮物 ～

きりたんぼ鍋

(きりたんぼ・白海老白玉・三陸帆立・牡蠣・幻魚・甘海老真丈・野菜)

～ 魚料理 ～

フカヒレの姿煮 富山紅ズワイ蟹館

～ 肉料理 ～

三陸産黒毛和牛サーロインステーキ
加積リンゴ香る赤ワインソース

～ 食事 ～

海宝小丼・お吸物

(鯛・烏賊・雲丹・いくら・めかぶ・オクラ・錦糸玉子・切海苔)

～ デザート ～

三陸の地酒を使ったサバランと巨峰のジュレ



※仕入れ状況により、食材が変更になる場合もございますのでご了承下さい。