

～富山県フェア おすすめメニュー～



Warm Udon Soup with Assorted “Kakiage” (Gathered Tempura) Dinner Set

掻き揚げ三種と掛けうどん ～富山県産「シロエビ」と豊前裏打会のうどん～ ディナーセット ¥6,900

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り付

単品 ¥3,400

旨みが凝縮した富山県産シロエビ、ほろ苦さと甘みを感じるセリとホタテ。細切りごぼうの三種を素材の個性を引き出すため、温度と時間で揚げ分けています。出汁の旨みと調和し、口の中で完成する計算された一杯。

【単品でも富山県産シロエビをお愉しみいただけます】

掻き揚げ三種 ¥2,500

シロエビの唐揚げ ¥1,100

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



Ultimate Chilled Udon Dinner Set
極みうどんディナーセット
¥9,300

単品 ¥5,800

うどんという日本の伝統食に、異文化の最高の食材を組み合わせることで、新たな価値を創造。出汁との絶妙な調和、上品で深みのあるホテル特製の出汁と世界のトップ食材がうどんを昇華させました。



Chilled Udon with Natto Dipping Sauce Dinner Set
納豆ざるうどんディナーセット
¥5,300

単品 ¥1,800

納豆を極限まで攪拌することで生まれた、滑らかなムース状の納豆が出汁と絡みうどんにしっかりとまとわりつき、一口ごとに新感覚の旨味が広がります。これまでの納豆うどんの常識を覆す、冷製うどんの傑作。

ディナーセット内容

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts
こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



Chilled Udon with Curry Dipping Sauce Dinner Set
カレーざるうどんディナーセット

¥6,400

单品 ¥2,900

海老天1本付 ¥3,600

伝統のカレールウに和風豚骨スープを合わせ、すりおろした生姜で仕上げたつけ汁に、「豊前裏打会」ならではのツルリとした喉越しをダイレクトに愉しめるつけ麺スタイル。伝統と新しさが調和する一杯。



Warm Udon in Duck Consommé Dinner Set

鴨コンソメ南蛮うどん
ディナーセット

¥6,500

单品 ¥3,000

岩手県産の鴨肉と鴨団子、凝縮した鴨出汁のコンソメ、その味わいは鰹出汁と見事にあわさり「うどんのつゆ」という概念を超えエレガントな仕上がり。アメーラトマトがアクセントに。

ディナーセット内容

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



Japanese WAGYU Beef Udon Dinner Set

黒毛和牛の肉うどん ディナーセット

¥ 8,600

単品 ¥ 5,100

すっきりとしながらもコク深い出汁が、鹿児島黒牛の甘みと見事に調和し、上品な味わいを生み出しています。肉の質、出汁の深み、麺の食感、全てにこだわった王道かつ格別な味わいをお楽しみください。



“Kama-age Udon” Dinner Set

(Fresh-boiled Warm Udon Noodles with Dipping Sauce)

釜揚げうどんディナーセット

¥ 5,700

単品 ¥ 2,200

うどんをダイレクトに味わう「釜揚げうどん」
透き通るような細麺を熱々の湯からそのまま引き上げ、
その弾力と小麦の豊かな香りを閉じ込めた逸品です。
極上のつけ出汁との調和をお楽しみください。

ディナーセット内容

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



NAKAJIMA Dinner Set

NAKAJIMA デイナーセット ¥4,900

■ Soba or Udon
(Chilled Noodles with Dipping Sauce or Warm Noodle Soup)

そば (盛り・掛け)

または

うどん (ざる・掛け)

Addition of Prawn and Vegetable Tempura: ¥1,600

海老と野菜の天麩羅付 +¥1,600



Warm Soba in Grated Yam (with “Kakiage”) Dinner Set

山かけそばデイナーセット (かき揚げ付)

¥7,600

単品 ¥4,100

打ちたてのそばに、ふわとろ食感のとろろを
麺が隠れるほど贅沢に乗せた一杯。

海老のかき揚げとご一緒にお愉しみください。

デイナーセット内容

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



Chilled Soba with Seasonal Tempura Dinner Set 旬菜天麩羅そばディナーセット

¥ 7,400

单品 ¥ 3,900

季節の新鮮野菜を、料理長こだわりの米油で天麩羅にします。サククリ揚がった食感や素材の旨味を、毎日手打ちするそばと共にお愉しみください。



Chilled Soba with “Kakiage” (Gathered Tempura) Dinner Set かき揚げ天せいろディナーセット

¥ 6,400

单品 ¥ 2,900

衣を厚めに仕上げたかき揚げと温かいそばつゆ。
溶けだした旨味とともに自慢のそばをお愉しみください。

ディナーセット内容

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts
こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

Soba Noodles

そば

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------|--------|
| ■ Warm Soba in Duck Soup
鴨南蛮そば | ¥3,000 | ■ Warm Soba Soup
掛けそば | ¥1,400 |
| ■ Warm Soba in Duck Soup Dinner Set
鴨南蛮そば デイナーセット | ¥6,500 | ■ Warm Soba Soup with Prawn and Vegetable Tempura
掛けそば 海老と野菜の天麩羅付 | ¥3,000 |
| ■ Chilled Soba with Duck Dipping Sauce
鴨せいろ | ¥2,800 | Additional Soba Helpings
追加そば | ¥1,200 |
| ■ Chilled Soba with Duck Dipping Sauce Dinner Set
鴨せいろ デイナーセット | ¥6,300 | Assorted Condiments
薬味セット | ¥250 |
| ■ Chilled Soba
盛りそば | ¥1,400 | | |
| ■ Chilled Soba with Dipping Sauce and Prawn and Vegetable Tempura
盛りそば 海老と野菜の天麩羅付 | ¥3,000 | | |

Udon Noodles

うどん

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| ■ Chilled Udon with Dipping Sauce
ざるうどん | ¥1,400 | ■ Warm Udon Soup
掛けうどん | ¥1,400 |
| ■ Chilled Udon with Dipping Sauce and Prawn and Vegetable Tempura
ざるうどん 海老と野菜の天麩羅付 | ¥3,000 | ■ Warm Udon Soup with Prawn and Vegetable Tempura
掛けうどん 海老と野菜の天麩羅付 | ¥3,000 |

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------|------|
| ■ Extra-large Serving of Soba or Udon Noodles
そば、うどん 大盛り | ¥650 | ■ “Inari-sushi” (Tofu Pouch Sushi, 1 pc)
いなり寿司 一貫 | ¥300 |
| ■ Steamed White or Brown Rice
白米 または 玄米御飯 | ¥300 | | |

※ Dinner Set: Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

※ディナーセット：こだわり食材の前菜六点盛り、温物、“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

A la Carte 一品料理

■ Spring Appetizers Assortment 春の六点前菜	¥3,300	■ Japanese Black Omelet 玄米卵の“黒い”玉子焼	¥1,300
■ Spring Onions with Ponzu and Grated Daikon Dressing 青ねぎ ポン酢卸しドレッシング	¥1,000	■ Stone-grilled Chicken 石やきとり	¥2,000
■ “Kamaboko” Fishcake with Wasabi 板わさ	¥1,000	■ Kyoto-style Braised Vegetables 京風野菜の煮浸し	¥2,000
■ Buckwheat Miso そば味噌	¥1,300	■ Simmered Bamboo Shoot in Soy and Dashi 筍土佐煮	¥2,300
■ Whitebait with Grated Daikon Radish じゃこおろし	¥900	■ Deep-fried Globefish Soft Roe with Starchy Globefish Skin Sauce 揚げふぐ白子 鉄皮餡	¥4,200
■ Vinegared “Mozuku” Seaweed Salad もずく酢	¥1,000	■ Chicken Tempura とり天	¥1,700
■ Assortment of Three Kinds of Pickled Vegetables お漬物三点盛り	¥1,200	■ Assorted Tempura 天麩羅盛り合わせ	¥2,900
■ Broiled Eggplant 焼き茄子	¥1,200	■ Deep-fried Glass Shrimp 白海老唐揚げ	¥1,100
■ Broiled “Atsu-age” (Deep-fried Tofu) 焼き厚揚げ	¥1,700	■ Deep-fried Baby Horse Mackerel, Marinated in Japanese Spicy Sauce 豆鮭の南蛮漬け	¥1,700
■ Boiled Beans of the Season 旬豆	¥1,200	■ “Kara-age” (Deep-fried Chicken) 鶏の唐揚げ	¥1,800
■ Assortment of Three Kinds of Sashimi お造り三点盛り	¥3,300	■ “Jako-ten” (Whitebait Fishcake) 宇和島名物 じゃこ天	¥1,300
■ Seared and Kelp-seasoned Greater Amberjack with Powdered Botargo 炙りヒラマサ昆布ベと粉唐墨	¥3,300	■ Green Salad グリーンサラダ	¥1,650
		■ Tomato Salad トマトサラダ	¥1,200

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

Desserts 甘味



Warm "Fu" Gluten with "Kuromitsu" Syrup 生麩甘味

¥ 1,400

日本の伝統的な食材である生麩。
その中でも上質な京都半兵衛麩の
生麩を使用した、温かいデザートです。
あわ、よもぎ、ごまの三種類の生麩を
黒蜜と絡めた和風甘味。
もっちりとした新食感の味わいを
お愉しみください。

Assortment of Two Desserts
スイーツ二点盛り

¥1,200

Assortment of Three Desserts
スイーツ三点盛り

¥1,800

"Kuzumochi" Jelly with Milk Gelato
くず餅ゼリーとミルクジェラート

¥1,200

Milk Gelato
ミルクジェラート

¥500

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.