

## ～富山県フェア おすすめメニュー～



Warm Udon Soup with Assorted “Kakiage” (Gathered Tempura) Lunch 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～ ランチセット ¥4,500

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

こだわり食材の前菜三点盛り・“NAKAJIMA”スイーツ二点盛り付

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 Lunch Set 極みうどんランチセット

¥6,900

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 Lunch Set 納豆ざるうどんランチセット

¥2,900

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。

### ランチセット内容

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Two Desserts  
こだわり食材の前菜三点盛り・“NAKAJIMA”スイーツ二点盛り

※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.



写真は「カレーざるうどん 海老天一本付

Chilled Udon with Curry Dipping Sauce Lunch Set

カレーざるうどん  
ランチセット(玄米ご飯付)

¥4,000

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 Lunch Set

鴨コンソメ南蛮うどん  
ランチセット

¥4,100

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。

ランチセット内容

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

こだわり食材の前菜三点盛り・“NAKAJIMA”スイーツ二点盛り

※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 Lunch Set

## 黒毛和牛の肉うどん ランチセット

¥ 6,200

単品 ¥ 5,100

すっきりとしながらもコク深い出汁が、黒毛和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” Lunch Set

(Fresh-boiled Warm Udon Noodles with Dipping Sauce)

## 釜揚げうどんランチセット

¥ 3,300

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。

## ランチセット内容

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

こだわり食材の前菜三点盛り・“NAKAJIMA”スイーツ二点盛り

※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 Lunch Set

# NAKAJIMA ランチセット ¥2,500

■ 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") Lunch Set

# 山かけそばランチセット (かき揚げ付)

¥5,200

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。

## ランチセット内容

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

こだわり食材の前菜三点盛り・“NAKAJIMA”スイーツ二点盛り

※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 Lunch Set  
旬菜天麩羅そばランチセット

¥ 5,000

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) Lunch Set  
かき揚げ天せいろランチセット

¥ 4,000

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。

## ランチセット内容

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Two Desserts  
こだわり食材の前菜三点盛り・“NAKAJIMA”スイーツ二点盛り

※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<br>鴨南蛮そば  | ¥3,000 | ■ Warm Soba Soup<br>掛けそば   | ¥1,400 |
| ■ Warm Soba in Duck Soup Lunch Set<br>鴨南蛮そば ランチセット                                   | ¥4,100 | ■ Warm Soba Soup with Prawn and Vegetable Tempura<br>掛けそば 海老と野菜の天麩羅付 | ¥3,000 |
| ■ Chilled Soba with Duck Dipping Sauce<br>鴨せいろ                                       | ¥2,800 | Additional Soba Helpings<br>追加そば                                     | ¥1,200 |
| ■ Chilled Soba with Duck Dipping Sauce Lunch Set<br>鴨せいろ ランチセット                      | ¥3,900 | Assorted Condiments<br>薬味セット   | ¥250   |
| ■ Chilled Soba<br>盛りそば   | ¥1,400 |  |        |
| ■ Chilled Soba with Dipping Sauce and Prawn and Vegetable Tempura<br>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<br>ざるうどん  | ¥1,400 | ■ Warm Udon Soup<br>掛けうどん   | ¥1,400 |
| ■ Chilled Udon with Dipping Sauce and Prawn and Vegetable Tempura<br>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<br>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<br>そば、うどん 大盛り | ¥650 | ■ “Inari-sushi” (Tofu Pouch Sushi, 1 pc)<br>いなり寿司 一貫 | ¥300 |
| ■ “Steamed White or Brown Rice<br>白米 または 玄米御飯               | ¥300 |  |      |

※ Lunch Set: Comes with Appetizers from Around Japan and Assortment of Two Desserts

※ランチセット：こだわり食材の前菜三点盛り、“NAKAJIMA”スイーツ二点盛り

※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 Onions with Ponzu and Grated Daikon Dressing  
青ねぎ ポン酢卸しドレッシング ¥1,000
- “Kamaboko” Fishcake with Wasabi  
板わさ ¥1,000
- Whitebait with Grated Daikon Radish  
じゃこおろし ¥900
- Vinegared “Mozuku” Seaweed Salad  
もずく酢 ¥1,000
- Assortment of Three Kinds of Pickled Vegetables  
お漬物三点盛り ¥1,200
- Chicken Tempura  
とり天 ¥1,700
- “Jako-ten” (Whitebait Fishcake)  
宇和島名物 じゃこ天 ¥1,300



青ネギ ポン酢卸しドレッシング



とり天



宇和島名物 じゃこ天

※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.