

# お部屋のご案内

新しいお部屋ができました  
6名～14名様  
ぜひご利用ください

人数に合わせてご案内します  
部屋の希望があれば申し付けください



# 春プラン

2019

春プランのお料理には  
料理長お薦めの  
春限定

「さくらワイン」

ぜひ一緒に！！  
やや辛口なので食事に  
ぴったりのワインです



## 【御献立】

桜嶺岡豆腐生雲丹のせ・前菜7種  
飲める茶碗蒸し焼河豚入り・お造り5種・  
牛ほほ肉シチュー・鮫鰯徳利蒸し・  
竹の子とつぶ貝天婦羅・蒸し蟹(写真は4人盛り)  
桜うどん ケーキとゼリー  
(8,000円コース 9品+デザート)



8000円  
コース



6000円  
コース

## 【御献立】

菜の花白酢和え・前菜5種(貝殻寿司入)  
お造り4種・甘鯛トマトチーズ焼き  
国産牛しゃぶしゃぶ小鍋 胡麻ダレ  
竹の子天婦羅と白魚湯葉巻  
北奇貝めた和え蛍烏賊のせ  
桜うどん・季節のゼリー  
(6,000円コース 8品+デザート)

5000円  
コース

6000円コースの内容が変更になります  
(先付なし お造り4種⇒3種  
牛しゃぶ⇒麦屋ポークなど・・・)  
内容はその都度ご確認ください



- ☑ 飲み放題は90分 2000円
- ☑ 全部屋禁煙(喫煙ルーム有)
- 金額はすべて税別表示となっております

939-1381 富山県砺波市中村196  
TEL: 32-2201 FAX: 32-4057  
<http://www.fukamatsu.jp>

富山県 和協会館 ぶかまつ