



秋田県産豚  
極柔厚切り  
カツ丼

秋田県産豚肉を柔らかく仕込み比内地鶏の卵を使った  
箸でも切れる柔らか厚切りカツ丼です

1,400 円



天井

旬の食材をカリッと揚げ、汁には鰯塩汁を加え味わい豊  
かに仕上げました。

1,100 円



海鮮丼

地元漁港から直送の新鮮な魚介を豪快かつ繊細に  
盛り込みました。

1,300 円



すき焼き

鍋の王様。特製割り下が好評です。生卵付き

1,000 円



稲庭うどん

のどごしが柔らかな秋田自慢の手延べ麺を鶏、野菜  
宗田鰹の特製つゆでどうぞ。小天婦羅付 1,300 円



同割蕎麦

宗田鰹と鯖節に根昆布で出汁をとった美味いつゆに  
仕上げました。

小天婦羅付 1,150 円



たまたて箱

開ける楽しみ!選ぶ楽しみ!9種類の旬の日替わりお料理  
をちよつとずつ楽しめます。

1,500 円



松花堂

山海の恵みを揃えた和食のすべてと旬をお楽しみ  
いただけます。

2,100 円





箱膳

季節の旬を箱にまとめてみました。地元の松永菓子舗さんの季節の和菓子も付いてます  
1,400 円



旬の地魚料理  
天婦羅御膳

※内容は季節によって変わります。  
Aセット：ご飯・味噌汁・お新香 1,300 円  
Bセット：刺身・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香・水菓子 2,100 円



旬の地魚料理  
焼魚御膳

※内容は季節によって変わります。  
Aセット：ご飯・味噌汁・お新香 1,300 円  
Bセット：天婦羅・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香・水菓子 2,100 円



旬の地魚料理  
刺身御膳

※内容は季節によって変わります。  
Aセット：ご飯・味噌汁・お新香 1,300 円  
Bセット：天婦羅・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香・水菓子 2,100 円



旬の地魚料理  
煮魚御膳

※内容は季節によって変わります。  
Aセット：ご飯・味噌汁・お新香 1,300 円  
Bセット：天婦羅・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香・水菓子 2,100 円



シーフードカレー

旬の魚介を使ったスパイシーカレーです。ホテルならではの奥深い味わいです。  
1,050 円



ご当地にかほの  
芭蕉九十九島カレー

特産「鱈塩汁」使用  
象潟に訪れた松尾芭蕉に因んだシーフードカレー。地元の味噌で和風仕上げに。  
1,200 円



ご当地にかほの  
白瀬南極カレー

特産「鱈塩汁」使用  
南極探検の白瀬中尉に因んだホワイトカレーです。大人の辛口仕上げです。  
1,000 円





スパゲッティ  
ペスカトローレ

長トマトと魚介を合わせたフレッシュで深み溢れるオリジナルトマトソースで仕上げました。 1,000 円



由利牛カレー

10種類の野菜とスパイスにフルーツを加えてじっくり煮込んだ由利牛の特製カレーです。 1,050 円



特製オムレツ

比内地鶏のたまごを使用したふわとろオムレツとガーリックライスに由利牛シチュー付。 1,500 円



由利牛ステーキ  
100g

地元のブランド牛「秋田由利牛」きめ細やかなサシまで美味しいのが特徴。 単品2,600円 / セット3,050円



サーロインステーキ  
豪産 100g

部位の中でも最も味の良い部分で脂肪分が少ない美味しいステーキです。 単品 1,200円 / セット 1,650円



包み焼きハンバーグ

由利牛と八幡平ポークを合わせ 焼きを入れてからチーズと野菜を包み仕上げます。 単品 1,150円 / セット 1,650円



秋田ハンバーグ

秋田味噌をブレンドした特製ソースを使用した万葉のスタンダード。 単品 1,050円 / セット 1,500円



万葉ピラフ

デミソースとトマトソースの2種類を絶妙に合わせて使った万葉特製ピラフ。 900 円





由利牛シチュー

じっくり煮込んだ柔らか由利牛に秋田味噌をブレンドした特製ソース。 単品 1,200円 / セット 1,650円



海鮮ドリヤ

万葉オリジナルホワイトソースと魚介をふんだんに使った人気のメニュー。 950円



ブイヤベース

地元漁港直送の魚介を使った特製ブイヤベース 旨みが効いたスープをどうぞ。 1,500円



お子様ランチ

お子様に人気のおかずと一緒に食事を楽しんでいただけます。 900円



エクセルパテ

秋田県産ポークに鱈塩汁。 燻りガッコとクリームチーズ 2種類のパテをご用意いたしました。 500円



本日のピッツァ

カリッとした生地を使用したピザです。 具材は日替わりでお楽しみいただけます。 850円



洋食フルコース

記念日や食事会等にご予算に応じてご準備させて頂く事ができます。 普段とは違うお食事をどうぞ。 お気軽にご相談下さい。



季節の和会席

冠婚葬祭などのご会食などに旬を大切に和会席をご予算に応じてご準備させて頂く事ができます。 お気軽にご相談下さい。