



## 冬の特上会席プラン

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

 **JAPANESE RESTAURANT**  
**URARAKA** レストランうららか

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

彩八寸	長崎産寒鰯 味噌漬け炙り焼き / 合鴨ロースト 山椒ダレ掛け / 長崎和牛筋玉地蒸し	
造里	鮮魚のお造り玉手箱	
蒸物	ずわい蟹せいろう蒸し	御飯
肴	長崎和牛炙り石焼	の雑炊
強肴	ずわい蟹すき鍋	香の物
		自家製柚香野沢菜昆布
		水菓子
		そのぎほうじ茶ゼリー



## 冬の美食会席プラン

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

 **JAPANESE RESTAURANT**  
**URARAKA** レストランうららか

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

彩八寸 長崎とらふぐの煮凝り / 長崎とらふぐ昆布×博多押し / 長崎とらふぐ土瓶蒸し  
造 里 長崎県戸石産とらふぐ薄造り  
合 肴 長崎和牛炙り石焼  
強 肴 長崎県戸石産とらふぐのてっちり鍋  
御 飯 〆の雑炊

香の物 自家製柚香野沢菜昆布  
水菓子 そのぎほうじ茶ゼリー



## 冬の和食旬味プラン

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)


**JAPANESE RESTAURANT**  
**URARAKA** レストランうららか

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

彩八寸	長崎産寒鰯 味噌漬け炙り焼き / 合鴨ロースト 山椒ダレ掛け / 長崎和牛筋玉地蒸し	
造里	鮮魚のお造り玉手箱	
煮物	銀鱈真薯 蕪雲飴掛け	御飯
肴	長崎和牛炙り石焼	香の物
肴	雲仙ポークと水菜のとろろ雪見鍋	水菓子
		〆麺 島原そうめん
		自家製柚香野沢菜昆布
		そのぎほうじ茶ゼリー