





## 「商エレストラン松風」12月1日よりオープン！

「商エレストラン松風」が、高岡商エビル 10 階に 12 月 1 日(水)よりオープンしました。各種会合での食事や宴会、パーティなど、ぜひご利用くださいますようご案内申し上げます。

1. 店 名 商エレストラン<sup>しょうふう</sup>松楓
2. 場 所 高岡商エビル10階(高岡市丸の内1-40)
3. 営業時間 平日 11 時～17 時(ランチは 14 時まで)  
ディナーは、17:30～20:30 まで ただし、3 日前まで要予約(4 名様以上より承ります)
4. 定 休 日 当面、土日祝 ※ご宴会は無休
5. 客 席 数 44 席
6. ご 予 約 商エレストラン松楓(しょうふう) 0766-30-3355(受付時間:9時～17時)
7. 料 理 和洋ランチ、ディナー、各種ドリンク

ビジネスマン向けの「日替りランチ(900 円)」「週替りパスタランチ(950 円)」のほかに、下記の和食・洋食メニューをご提供します。

 <p>「海鮮石焼膳&lt;味噌汁付&gt; 1,200 円 (税込)</p> <p>高温に焼けた石に触れて一気に沸騰させて香る「富山県産のイカ魚醤」をベースに、ごま油の香りと立ち上る湯気、そして音が食欲をそそります。高岡近海の魚介をふんだんに使った、香味海鮮石焼です。</p>	 <p>「となみ若鶴の酒そば膳 &lt;ご飯・生卵付&gt; 1,350 円 (税込)</p> <p>富山県では商エレストラン松楓(しょうふう)でしか味わえないとなみ若鶴のお酒で練り込んだそば。ほのかなお酒の香りと風味、締めには高岡のコシヒカリご飯と卵で雑炊をお楽しみください。</p>
 <p>「松楓ハヤシライス」 1,200 円 (税込)</p> <p>A5 ランクの和牛肉を赤ワインでじっくり煮込んだ自家製ハヤシライス。高岡のコシヒカリ米とデミグラスソースの相性は抜群です。</p>	 <p>「海の幸 野の幸天ぷら重」 1,400 円 (税込)</p> <p>板長が厳選したその時々や季節の食材を使用し、天ぷらに仕上げた一品になります。</p>

このほか、季節に応じて、県西部 6 市の地元食材を取り入れた季節限定メニューもご提供します。

■ご宴会メニュー 商エビル内での会議・宴会に対応した会席メニューをご提供します。応相談

※新型コロナ感染症対策はガイドラインに基づき、十分な対策を講じるとともに、コロナ禍により影響を受ける飲食店業界の営業再開のモデルとなるよう取り組んでまいります。