懐石 花

旬菜
・碓井豆腐　雲丹
　山葵　旨ゼリー
・蛍烏賊　分葱　酢味噌
・春キャベツすり流し
・筍木の芽和え
・桜葉寿司
・厚焼き玉子
・花弁百合根
・豚角煮カツ　辛子
（京都南座なだ万紹介料理）

吸物
白胡麻葛豆腐
桜海老しんじょ
椎茸　青海苔　人参
青味　木の芽

造り
鯛薄造り
茗荷　生姜　白子酢
本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴
鰆塩焼　染めおろし
筍木の芽焼

合肴
和牛炭火焼
添え野菜
特製ステーキソース

煮物
～玉〆小鍋仕立て～
焼穴子　鯛　筍
うるい　独活　山椒

御食事
釜炊き御飯

香の物
盛り合せ

止椀
赤だし

デザート
特製デザート

＊一部内容を変更させて頂く場合がございます
予めご了承くださいませ

神戸なだ万

黒毛和牛ステーキ懐石

旬菜
・碓井豆腐　雲丹
　山葵　旨ゼリー
・蛍烏賊　分葱　酢味噌
・春キャベツすり流し
・筍木の芽和え
・桜葉寿司
・厚焼き玉子
・花弁百合根
・豚角煮カツ　辛子
（京都南座なだ万紹介料理）

吸物
桜海老しんじょ
椎茸　青海苔　人参
青味　木の芽

造り
本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

煮物
筍ひろうす
小芋　南瓜　人参　青味

メイン
黒毛和牛サーロイン炭火焼
添え野菜
粒マスタード
塩　ちり酢　醤油

御食事
釜炊き御飯

香の物
盛り合せ

止椀
赤だし

デザート
特製デザート

＊一部内容を変更させて頂く場合がございます
予めご了承くださいませ

神戸なだ万