

懐石花

旬菜

- ・湯葉豆腐 雲丹
- 山葵 旨だし
- ・丹波赤鶏の南蛮漬け
- ・菜種 しらす 辛子浸し
- ・芹 椎茸 人参 白和え
- ・桜葉寿司
- ・厚焼き玉子
- ・一寸豆翡翠煮
- ・花卉百合根

吸物

- 碓井豆しんじよ
- 糸より葛打ち 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

焼肴

- 金目鯛木の芽焼
- 蛍鳥賊 もずく酢

合肴

- く春の天婦羅く
- 桜海老かき揚げ
- こごみ 露の臺 アスパラ
- 煎りだし 塩

煮物

- 筍土佐煮
- 和牛香味焼 実山椒

御食事

- 釜炊き御飯
- 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

- ・湯葉豆腐 雲丹
- 山葵 旨だし
- ・丹波赤鶏の南蛮漬け
- ・菜種 しらす 辛子浸し
- ・芹 椎茸 人参 白和え
- ・桜葉寿司
- ・厚焼き玉子
- ・一寸豆翡翠煮
- ・花卉百合根

吸物

- 糸より葛打ち 玉子豆腐
- 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

- トロトロ生胡麻寄せ
- パンスープ煮
- 生姜 青味
- ふかひれ餡

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
- 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