

懐石彩

旬菜

- ・鱧の南蛮漬け
- ・水菜浸し
- ・サーモン アスパラ コーン
- ・マスカルポーネ白和え
- ・長芋羹 雲丹
- ・山葵 旨ゼリー
- ・若桃蜜煮
- ・合鴨葱油蒸し
- ・枝豆麩 トマト味噌

吸物

- 南瓜葛豆腐 鯛葛打ち
- 蓴菜 加賀太胡瓜
- 人参 柚子

造り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

- ※いずれか一つお選びください
- ①神戸ポーク角煮炙り
黄身クリーム
白髪葱 胡桃
初夏の野菜ピクルス
- ②天婦羅盛り合せ
海老 魚身 季節野菜
塩 だし
- ③和牛炭火烧
添え野菜
特製ステーキソース
(差額二、五〇〇円)

煮物

- 冬瓜スープ煮
- 茄子翡翠煮 鰻しんじょ
旨餡 青味 生姜

御食事 香の物 止 椀

- 釜炊き御飯
- 盛り合せ
- 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

懐石匠

旬菜

- ・鱧の南蛮漬け
- ・水菜浸し
- ・サーモン アスパラ コーン
- ・マスカルポーネ白和え
- ・長芋羹 雲丹
- ・山葵 旨ゼリー
- ・若桃蜜煮
- ・合鴨葱油蒸し
- ・枝豆麩 トマト味噌

吸物

- 南瓜葛豆腐 鯛葛打ち
- 蓴菜 加賀太胡瓜
- 人参 柚子

造り

本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

- ※どちらか一つお選びください
- ①神戸牛イチボ炭火烧
添え野菜
山葵 ステーキソース
- ②天婦羅盛り合せ
海老 魚身 季節野菜
塩 だし

煮物

- 鰻蒲焼き
- 冬瓜スープ煮 茄子翡翠煮
打ち茗荷

御食事 香の物 止 椀

- 釜炊き御飯
- 盛り合せ
- 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