

懐石彩

旬菜

- ・ 鱧の南蛮漬け
- ・ ほうれん草胡麻浸し
- ・ 海老 セロリ
- ・ 酒盗クリーム
- ・ 玉蜀黍寄せ
- ・ 雲丹 山葵 旨ゼリー
- ・ 鰻小袖寿司
- ・ 厚焼き玉子
- ・ 青梅蜜煮

吸物

- 鱧しんじょ
- 椎茸 春雨 加賀太胡瓜
- 人参 柚子

造り

- 鱸の洗い 間八
- あしらい一式
- 梅肉醬油

焼肴

- ※四種類からお選びください
- ① 鮎香草揚げ
- 和風タルタル
- エンダイブ パプリカ
- トマト
- 醬油ドレッシング
- ② 天婦羅盛り合せ
- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし
- ③ 活け鮎（二尾）炭火焼
- 蓼酢
- （差額二、五三〇円）
- ④ 和牛炭火焼
- 添え野菜
- 特製ステーキソース
- （差額二、五三〇円）

煮物

- 豚角煮
- 冬瓜スープ煮
- 白髪葱 青味
- 豆鼓餡

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

懐石匠

旬菜

- ・ 鱧の南蛮漬け
- ・ ほうれん草胡麻浸し
- ・ 海老 セロリ
- ・ 酒盗クリーム
- ・ 玉蜀黍寄せ
- ・ 雲丹 山葵 旨ゼリー
- ・ 鰻小袖寿司
- ・ 厚焼き玉子
- ・ 青梅蜜煮

吸物

- 鱧しんじょ
- 椎茸 春雨 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

焼肴

- ※二種類からお選びください
- ① 鮎塩焼
- 無花果田楽
- ② 和牛炭火焼
- 添え野菜
- 特製ステーキソース
- （差額二、五三〇円）

合肴

- く天婦羅盛り合せく
- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

煮物

- 豚角煮
- 冬瓜スープ煮
- 白髪葱 青味
- 豆鼓餡

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