

茶寮膳

ミニ懐石

御献立

御献立

先付

水菜 三つ葉 茶榎木浸し

先付

蕃茄豆腐

スープ蒸し

穴子 蓬麩 生姜餡

パールチーズ

割レモン醤油

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

吸物

焼鱧真薯

水菜 三つ葉 茶榎木浸し
数の子 焼椎茸 赤麹菌
白和え クコの実

※鰻ひつまぶし・本日の焼魚のみ

メイン

【三種類よりお選び下さい】

・黒毛和牛サーロインステーキ

造り

本日のお造り

添え野菜

卸しポン酢 生姜ダレ

あしらい 土佐醤油

西洋山葵

焼物

丸茄子田楽

・鰻ひつまぶし

海老 青唐焼浸し

・本日の焼魚(西京焼)

芽葱 黄味香煎

彩りサラダ

巻ガリ

ドレッシング

煮物

牛スープ煮

食事

枝豆 小豆炊き込み御飯

・サーロインステーキ食事は

白御飯でご用意

小芋 ヤングコーン
ミニトマト 菠薐草
柚子胡椒

香の物

二種

止 椀

赤だし

・鰻ひつまぶしは

急須でお出汁をご用意

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

デザート

デザートチョコイス

・グラマラッカ

・フルーツゼリー掛け

なだ万 謹製



なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

にぎわいコース

御献立

先付

蕃茄豆腐

パールチーズ

割レモン醤油

水菜 三つ葉 茶榎木浸し

数の子 焼椎茸 赤麹菌

白和え くこの実

吸物

焼鱧真薯

冬瓜 黄ズッキーニ

叩き梅肉

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ

天だし 岩塩

焼物

黒毛和牛

サーロインステーキ

添え野菜

卸しポン酢 生姜ダレ

西洋山葵

彩りサラダ

ドレッシング

食事

アスパラ 小柱釜炊き御飯

香の物

二種

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

懐石 響くひびき

御献立

先付

鱧昆布メ 北寄貝湯霜

岩もずく 加賀太胡瓜

煎酒ゼリー 赤酢味噌

吸物

焼鱧真薯

冬瓜 焼目餅湯葉

黄ズッキーニ

叩き梅肉

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

煮物

穴子蓮蒸し

南瓜 巻菠薐草

生姜餡

焼八寸

ハネシタ山椒焼

水菜 三つ葉 茶榎木浸し

鮎文化揚げ ライム

枝豆塩茹で

じゅん菜とろろ酢

巻ガリ

数の子 焼椎茸

赤麹菌白和え

食事

アスパラ 小柱釜炊き御飯

香の物

二種

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

懐石 雅くみやびく

御献立

先付

鱧昆布メ 生雲丹

北寄貝湯霜

岩もずく 加賀太胡瓜

煎酒ゼリー 赤酢味噌

吸物

鱧葛打ち

冬瓜 焼目餅湯葉

黄ズッキーニ

叩き梅肉

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

煮物

黒毛和牛すき鍋

豆腐 牛蒡 白葱

白滝 巻菠薐草

溶き玉子

合肴

鮎文化揚げ

小笹 芝漬タルタル

ライム

焼物

金目鯛西京焼

枝豆 粽コーン 巻ガリ

食事

アスパラ 小柱釜炊き御飯

香の物

二種

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です