

懐石 彩

旬 菜

- ・数の子 水菜 浸し
- ・白子豆腐 雲丹
- ・旨ゼリー 生姜
- ・蟹身 五色なます
- セルフィーユ
- ・松笠慈姑
- ・蛸柔らか煮
- ・伊達巻玉子
- ・黒豆

吸 物

海老しんじょ 椎茸
青味 柚子 梅人参

造 り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物

※三種類から一つお選びください
① ふぐ唐揚げ 酢橘 青唐
もずく酢 蟹身
とろろ 生姜

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

〳鯛スープ蒸し〳
鯛 蕪 海老芋
上海蟹味噌餡 生姜

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

懐石 匠

旬 菜

- ・数の子 水菜 浸し
- ・白子豆腐 雲丹
- ・旨ゼリー 生姜
- ・蟹身 五色なます
- セルフィーユ
- ・松笠慈姑
- ・蛸柔らか煮
- ・伊達巻玉子
- ・黒豆

吸 物

蟹しんじょ 椎茸
梅人参 青味 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 黒毛和牛炭火烧
山葵 ステーキソース
エンダイブ トマト
胡麻ドレッシング

② 天婦羅盛り合せ

海老 魚身 季節野菜
塩 だし

煮 物

〳鯛スープ蒸し〳
鯛 蕪 海老芋
上海蟹味噌餡 生姜

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