

懐石 彩

旬菜 · 数の子 水菜 浸し

· 白子豆腐 雲丹

旨ゼリ 生姜

· 蟹身 五色なます

セルフイーユ

· 松笠慈姑

· 蜷柔らか煮

· 伊達巻玉子

· 黒豆

吸物

海老しんじよ 椎茸

青味 柚子 梅人參

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 醋橘 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和牛炭火焼
添え野菜
特製ステーキソース
(差額二・五〇〇円)

煮物

（鯛スープ蒸し）
鯛 蕃 海老芋
上海蟹味噌餡 生姜

デザート

特製デザート

御食事
香の物
止椀

釜炊き御飯
盛り合せ
赤だし

懐石 匠

旬菜 · 数の子 水菜 浸し

· 白子豆腐 雲丹

旨ゼリ 生姜

· 蟹身 五色なます

セルフイーユ

· 松笠慈姑

· 蜷柔らか煮

· 伊達巻玉子

· 黒豆

吸物

蟹しんじよ 椎茸

梅人參 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黒毛和牛炭火焼
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

（鯛スープ蒸し）
鯛 蕃 海老芋
上海蟹味噌餡 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

*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