

令和七年五月 懐石「雅」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二六、五〇〇円

御 献 立

先付 海老と水晶茄子

雲丹のジュレ掛け

旬菜 季節野菜の浸し

水蛸炙り アスパラガス

梅肉卸和え 花穂

蒸物 チーズの半張り蒸し

チーズ出汁餡

造り 本日のお造り あしらい

煮物 鱧と丸茄子

煮卸し 木の芽

合肴 佐渡岩もずく

落とし芋 艾生姜

強肴 黒毛和牛すき煮

トリユフ風味の泡玉子

食事 寿司盛り合せ

赤出汁

デザート 本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承ください。

日本料理

なだ万

令和七年五月 懐石「桐」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 ニ〇、〇〇〇円

御 献 立

先付 海老と水晶茄子

雲丹のジュレ掛け

旬菜 季節野菜の浸し

水蛸炙り アスパラガス

梅肉卸和え 花穂

蒸物 チーズの半張り蒸し

チーズ出汁餡

造り 本日のお造り あしらい

煮物 鱧と丸茄子

煮卸し 木の芽

合肴 佐渡岩もずく

落とし芋 艾生姜

強肴 黒毛和牛すき煮

トリユフ風味の泡玉子

食事 季節の御飯

デザート 本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承ください。

日本料理

なだ万

令和七年五月 富士山【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一五、〇〇〇円

御 献 立

先 付

栄螺殻盛り

栄螺酢味噌和え

独活 分葱

蒸 物

チーズの半張り蒸し

チーズ出汁餡

揚 物

天婦羅盛合せ

サ ラ ダ

会津水耕栽培サラダ

肉 料 理

和牛ステーキ

食 事

寿司盛り合せ

赤出汁

デザート

本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。ご了承ください。予めご了承下さい。

日本料理

なだ万