

四季彩 ランチコース

五、五〇〇円
税サ込
六、〇七二円

御献立

先付 ・ 蓮根と白葱の和ムース

しめじ ラディツシュ

山葵 美味ゼリー

・ 菊菜 菊花 水菜 焼椎茸
お浸し

揚げするめいか

造り 本日の造り

あしらい一式

焼物 本日の焼魚

茄子田楽

野菜甘酢漬

揚げ物 天婦羅

海老 白身魚

蓮根 丸十 青唐辛子

御飯 本日の釜炊き御飯

香の物 二種盛

止 椀 味噌汁

デザート 本日のデザート

ミニ懐石

七、五〇〇円
税サ込
九、四八八円

御献立

先付 蓮根と白葱の和ムース

平貝酒煮 しめじ

ラディツシュ 山葵

美味ゼリー

吸物 鯛ときのこのスープ蒸しく

鯛しんじょ

椎茸 ぶなしめじ 舞茸

柚子 三つ葉

造り 本日の造り

あしらい一式

・ 甘海老と紫玉葱の

サラダ仕立て

マスタードドレッシング

旬菜 ・ 菊菜 水菜 もって菊

焼椎茸 お浸し

・ 牛肉八幡巻 銀杏

山椒ダレ

焼物 鱈米粉焼

ポロ葱 パプリカ酢漬

煮物 くだ万伝統料理

パンスープ煮

鮭西京焼 木耳 人参

小松菜 生姜

旨餡掛け

御飯 さつま芋とベーコン釜炊き御飯

バター

香の物 二種盛

止 椀 味噌汁

デザート 本日のデザート

*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

中之島なだ万

*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

中之島なだ万

懷石 花

一三、〇〇〇円
税サ込
一六、四四五円

御献立

先付

蓮根と白葱の和ムース
才巻海老 しめじ
蓮根チップ キヤビア
ラディッシュ 山葵
美味ゼリー

吸物

土瓶蒸し
松茸 鰻 赤足海老しんじょ
三つ葉 酢橘

造り

本鮪漬け
紅辛味大根
本日の二種
あしらい一式

旬菜

菊菜 菊花 水菜
もって菊 焼椎茸 お浸し
牛ロース大和味噌
小芋 干芋茎 椎茸
柿 ざくろ 隠元豆
胡桃白掛け 振り柚子
鮎山椒オイル焼
南瓜カステラ
プチトマトレモン煮
銀杏松葉刺し

焼物

まながつお
焼ポロ葱 野菜甘酢漬

煮物

なだ万伝統料理
パンスープ煮
鮭西京焼 人参 木耳
小松菜 生姜
ふかひれ鰹掛け

食事
香の物
止 椀

栗釜炊き御飯
三種盛
味噌汁

デザート

本日のデザート

※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

中之島なだ万

懷石 葵

二〇、〇〇〇円
税サ込
二五、三〇〇円

御献立

先付

才巻海老 赤貝 どんこ椎茸
干芋茎 柿 ざくろ 隠元
胡桃白掛け 振り柚子

吸物

土瓶蒸し
名残鰻秋茄子包み
松茸 足赤海老しんじょ
三つ葉 酢橘

先向

牡丹海老昆布メ
キヤビアロリ
藻塩 本山葵
本日の二種
あしらい一式

後向

旬菜

蓮根と白葱の和ムース
蓮根チップ
鮎山椒オイル焼
胡瓜酢 香山椒
かぼす釜盛り
たもぎ茸 菊菜 菊花
もって菊 お浸し
かます小袖寿司
佐賀牛ロースおろしばん酢
葱 一味

焼物

きんき若狭焼

煮物

なだ万伝統料理
パンスープ煮
ふかひれ姿煮
人参 木耳 水菜
毛蟹鰹掛け 生姜

食事
香の物
止 椀

鮑 舞茸と花卉茸釜炊き御飯
三種盛
味噌汁

デザート

本日のデザート

※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

中之島なだ万