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　・ポロ葱の和ムース
　スモークサーモン
　食花
　葱ソース　振り柚子
・菊花　もって菊
舞茸　浸し
　揚げするめいか
造り　本日の造り
　あしらい一式
焼物　鰆柚庵焼
　秋茄子田楽
　野菜甘酢漬
揚物　〜天婦羅〜
　海老　白身魚
　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

＊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

ミニ懐石

七、五〇〇円
税サ込
九、四八八円

御献立

先付　ポロ葱の和ムース
　スモークサーモン
　食花
　葱ソース　振り柚子
吸物　蟹しんじょ
　大根葛豆腐
　人参　青軸　柚子
造り　鰤の和風タルタル
　長芋　紫玉葱　葱
　スプラウト　庄内麩
　本日の造り
　あしらい一式
旬菜　・柿　小芋　干芋茎
　干椎茸　白掛け
　くるみ　隠元豆
・菊菜　水菜　もって菊
　カキノキ茸　お浸し
焼物　〜朴葉包み焼〜
　鰆奈良味噌焼
　むかご黄味揚
　酢取茗荷　かぼす
煮物　フォアグラ茶碗蒸し
　フカヒレ餡かけ
御飯　鮭と木の子釜炊き御飯
香の物　二種盛り
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

懐石 花

御献立

一三、〇〇〇円
税サ込
一六、四四五円

先付　長芋寄せ
才巻海老　オクラ
紅葉人参
セルフィーユ　山葵
酢橘割醤油

吸物　〜薄葛仕立て〜
ずわい蟹蕪寄せ
百合根　木耳　大黒占地
人参　芽葱　針柚子

造り　鰤の和風タルタル
長芋　紫玉葱　葱
フリルレタス　庄内麩
本鮪　鯛
あしらい一式

旬菜　・菊菜　水菜　もって菊
かきのき茸　お浸し
・茶ぶり生子鬼卸し和え
切り胡麻
胡瓜　このわた酢
・ポロ葱の和ムース
甘海老　食花
美味ゼリー　振り柚子

焼物　かます若狭焼
南瓜カステラ
むかご黄味揚
酢取茗荷

煮物　フォアグラ茶碗蒸し
フカヒレ餡かけ

御飯　丹波黒鶏と
焼木ノ子の釜炊き御飯
生姜

香の物　三種盛

止椀　味噌汁

デザート　なだ万自家製　ミニどら焼き
梨　葡萄

＊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

懐石 葵

御献立

二〇、〇〇〇円
税サ込
二五、三〇〇円

先付　長芋寄せ
才巻海老　オクラ
紅葉人参　セルフィーユ
山葵　酢橘割醤油

吸物　〜薄葛仕立て〜
ずわい蟹蕪寄せ
百合根　木耳　銀杏
人参　芽葱　針柚子
煎り唐墨

先向　ふぐ焼霜造り鬼卸し和え
白菜　茗荷　葱　黄韮
一味　柚子割醤油

後向　本日の二種盛　あしらい一式

旬菜　・ポロ葱の和ムース
甘海老　食花　振り柚子
・柿　小芋　干芋茎　干椎茸
隠元豆　くるみ　白掛け
・菊菜　水菜　もって菊
カキノキ茸　お浸し
・鱈白子柚子釜焼　紅葉卸し
葱　ポン酢

焼物　・本日の焼魚　酢取茗荷
・佐賀牛一味焼寿司
・鰻一夜干　香山椒
山葵　割醤油

煮物　鮑旨煮
大根　人参　木耳　青味
生姜　いかわた餡かけ

御飯　ずわい蟹と
焼木ノ子釜炊き御飯

香の物　三種盛

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