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

懐石 匠

一〇、〇〇〇円
税サ込
一二、六五〇円

御献立

先付　ポロ葱の和ムース
　　スモークサーモン　食花
　　美味ゼリー　振り柚子

吸物　蟹しんじょ
　　大根葛豆腐
　　人参　青軸　柚子

造り　本日の三種盛り
　　あしらい一式

旬菜　・柿　小芋　干芋茎　干椎茸
　　白掛け　胡桃　隠元豆
　　・菊菜　水菜　もって菊
　　かきのき茸　お浸し

焼物　本日の焼魚
　　南瓜カステラ
　　むかご黄味揚げ　茗荷

煮物　フォアグラ茶碗蒸し
　　ふかひれ餡掛け

食事　丹波黒鶏と焼きのこの
　　釜炊き御飯

香の物　三種盛り

止椀　味噌椀

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