彩楽膳

三、九八〇円
（税サ込 四、八十六円）

お献立

先付
・柚子豆腐　ランプフィッシュ
　旨出し
・蕪摺り流し
　南瓜　クコの実
・鮭南蛮漬　玉葱　パプリカ
　レッドソレル

主菜膳
・鰆香味焼　さつま揚げ
　丸十蜜煮
　ワインらっきょう漬
・小芋　ひろうす　紅葉麩
　銀餡掛け　露生姜
・本日の造りサラダ仕立て
・小松菜　占地　人参浸し
・紫芋湯葉　山葵旨ゼリー
　木ノ子　塩昆布和え　菊花
・〆鯖炙り　胡瓜　若布
　玉葱生姜旨酢
　ピンクペッパー
・切干大根　明太子ソース
　三つ葉

御飯　釜炊き御飯
　高菜　彩り胡麻

香の物　／　止椀

デザート　本日のデザート

令和八年十一月
梅田なだ万茶寮
調理長　武村　健太

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

茶寮スタイル
～彩小箱～

六、六〇〇円
（税サ込 七、九八六円）

お献立

先付　柚子豆腐　ランプフィッシュ
　旨出し

温菜　蕪摺り流し
　海老　南瓜
　クコの実　振り柚子

二段小箱
・小松菜　占地　人参浸し
《上段》
・鮭南蛮漬　玉葱　パプリカ
　レッドソレル
・本日のサラダ仕立て
《下段》
・鰆香味焼　さつま揚げ
　丸十蜜煮
　ワインらっきょう漬
・紫芋湯葉　山葵旨ゼリー
・切干大根　明太子ソース
　三つ葉

メイン　黒毛和牛サーロインステーキ
　陶板焼
　添え野菜　香味タレ

御飯　釜炊き御飯
　高菜　彩り胡麻

香の物　／　止椀

デザート　グラマラッカ

令和八年十一月
梅田なだ万茶寮
調理長　武村　健太

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

匠の四季懐石

八、〇〇〇円
税サ込
九、六八〇円

お献立

旬菜
- 桜海老　小松菜　京揚げ浸し
- 柚子豆腐　ランプフィッシュ
  旨出し
- 鮭南蛮漬　玉葱　パプリカ
  レッドソレル
- 銀杏　エリンギ　蓮根　隠元
  バター煎り
- 炙りメ鯖　棒寿司
  生姜甘酢漬　揚紅葉

温菜　蕪摺り流し
海老　南瓜
クコの実　振り柚子

造り　本日の盛り合せ
あしらい一式

煮物　河豚唐揚げ　大根　小芋
紅葉麩　青梗菜
白味噌豆乳餡掛け
オリーブ白醤油

焼物
- 金目鯛塩焼　照焼
- 黒毛和牛ロース塩焼
  卸しポン酢ソース　葱

御飯　釜炊き御飯
釜揚げしらす　高菜
彩り胡麻

香の物
止椀　丸十蜜煮
ワインらっきょう漬

デザート　チョイス

令和八年十一月
梅田なだ万茶寮
料理長　武村　健太

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

黒毛和牛ステーキ懐石

一一、〇〇〇円
税サ込
一三、三一〇円

お献立

旬菜
- 桜海老　小松菜　京揚げ浸し
- 柚子豆腐　ランプフィッシュ
  旨出し
- 鮭南蛮漬　玉葱　パプリカ
  レッドソレル
- 銀杏　エリンギ　蓮根　隠元
  バター煎り
- 炙りメ鯖　棒寿司
  生姜甘酢漬　揚紅葉

温菜　蕪摺り流し
海老　南瓜
クコの実　振り柚子

造り　本日の盛り合せ
あしらい一式

冷菜　本日のサラダ
ドレッシング

メイン　黒毛和牛ステーキ（八〇グラム）
添え野菜　和風ソース
山葵　粒マスタード

御飯　お選びください
- 釜炊き御飯
  釜揚げしらす　高菜　彩り胡麻
  又は
- 滋賀県産　つきあかり米
  ちりめん山椒

香の物
止椀

デザート　グラマラッカ

令和八年十一月
梅田なだ万茶寮
料理長　武村　健太

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

料理長 武村

就任記念懐石

一一、〇〇〇円
税サ込
一三、二一〇円

御献立

先付　焼タラバ蟹　椎茸
カリフラワー　馬鈴薯　胡瓜
リンゴ酢ゼリー
レッドソレル

旬菜　・桜海老　小松菜　京揚げ浸し
・鮭南蛮漬　玉葱
パプリカ　芽大葉
・炙りメ鯖　棒寿司
生姜甘酢漬　揚紅葉

吸物　〜菊花薄葛仕立て〜
焼鱧真丈　紅葉麩
舞茸　人参　振り柚子

造り　・鯛葱巻　ポン酢ジュレ
・本鮪漬け　辛味大根
・甘海老　醤油フレーク

煮物　河内鴨吉野煮
白味噌豆乳仕立て
大根　茄子　焼白葱
青梗菜　オリーブ白醤油

焼物　・太刀魚香草バター焼
・黒毛和牛ロース
和風あん　山葵　酢取茗荷

食事　釜炊き御飯
釜揚げしらす　高菜　彩り胡麻

止椀　赤だし　／　香の物

デザート　栗わらび餅　梨コンポート煮
粒あんこ　黒蜜　ベルローズ

＊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

梅田 なだ万茶寮