

彩いろどり楽膳

三、九八〇円
税サ込
四、八十六円

お献立

- 先付
- ・桜胡麻豆腐
 - ・ランプフィッシュユ
 - ・セルフィーユ 旨ゼリー
 - ・新じゃが芋摺り流し
 - ・揚玉葱 青き海苔
 - ・浅利 新玉葱 若布
 - ・柚子味噌タレ クコの実

主菜膳

- ・まとう鯛青き焼 揚桜
- ・鶯カステラ 筍土佐煮
- ・穴子の桜道明寺蒸し
- ・小芋 菜種 生姜餡
- ・本日の造りサラダ仕立て
- ・小松菜 占地浸し
- ・桜海老 彩り胡麻
- ・水蛸 胡瓜 ブロッコリー
- ・塩昆布マリネ
- ・ピンクペッパー
- ・桜湯葉 海苔醤油
- ・鮭ハラス南蛮
- ・玉葱 パプリカ
- ・卵の花五目煮
- ・スナツプエンドウ

御食事

- ・釜炊き御飯
- ・釜揚げしらす 野沢菜漬
- ・薄揚げ 煎り胡麻

香の物 / 止 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

梅田なだ万茶寮

茶寮スタイル 桜小箱

六、六〇〇円
税サ込
七、九八六円

お献立

- 先付
- ・桜胡麻豆腐
 - ・ランプフィッシュユ
 - ・セルフィーユ 旨ゼリー
- 温 菜
- ・新じゃが芋摺り流し
 - ・揚玉葱 青き海苔

三段小箱

- 《上段》
- ・小松菜 占地浸し
 - ・桜海老 彩り胡麻
 - ・浅利 新玉葱 若布
 - ・柚子味噌タレ クコの実
 - ・本日のサラダ仕立て
- 《中段》
- ・まとう鯛青き焼 揚桜
 - ・鶯カステラ 筍土佐煮
- 《下段》
- ・桜湯葉 海苔醤油
 - ・卵の花五目炊
 - ・スナツプエンドウ
- 焼 物
- ・黒毛和牛サーロインステーキ陶板焼
 - ・添え野菜 網焼タレ

御食事

- ・釜炊き御飯
- ・桜海老 筍 青き海苔

香の物 / 止 椀

デザート グラマラツカ

*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

匠の四季懐石

八、〇〇〇円
税サ込
九、六八〇円

お献立

- 旬菜
 - ・桜胡麻豆腐 ランプフィッシュ
 - セルフィーユ 旨ゼリー
 - ・小松菜 占地浸し
 - 桜海老 彩り胡麻
 - ・水蛸 胡瓜 ブロッコリー
 - 塩昆布マリネ
 - ピンクペッパー
 - ・鮭ハラス南蛮漬
 - 玉葱 パプリカ
 - ・細魚小袖寿司 桜葉
 - 花卉百合根 筍土佐煮
 - 木ノ芽

懐石 華

一三、〇〇〇円
税サ込
一五、七三〇円

お献立

- 先付
 - 赤貝 才巻海老 うるい
 - 胡瓜 茗荷 土佐酢ジュレ
 - 花穂じそ ピンクペッパー
- 旬菜
 - ・桜胡麻豆腐 雲丹 キャビア
 - セルフィーユ 旨ゼリー
 - ・のれそれ 芹 新玉葱 玉メ
 - 実山椒
 - ・細魚小袖寿司
 - 桜葉 花卉百合根
 - 螢鳥賊フライ
 - 桜和風タルタル

- 温菜
 - 新じゃが芋摺り流し
 - 蛤衣揚げ 揚玉葱
 - クコの実 青さ海苔
- 造り
 - 本日の盛り合せ
 - あしらい一式

- 温菜
 - く土瓶仕立て
 - 蛤 筍 若布 蕨
 - 花卉人参 木ノ芽
- 造り
 - ・鯛薄造り
 - サクサク醤油 浅月
 - ・本鮪 鰹 青利烏賊
 - あしらい一式

- 煮物
 - 煮穴子 桜道明寺蒸し
 - たらの芽
 - フカヒレ 生姜
- 焼物
 - ・マトウ鯛木ノ芽焼
 - ・鷹カステラ 揚桜
 - ・黒毛和牛サーロインステーキ
 - 和風あん 山葵

- 煮物
 - 伊勢海老 鯛白子
 - 菜種 ごごみ 行者大蒜
 - 揚げ煮浸し 生姜 葱
- 焼物
 - ・油目木ノ芽焼 揚桜
 - ・黒毛和牛サーロインステーキ
 - 和風あん 山葵

- 御食事
 - 釜炊き御飯
 - 釜揚げしらす 野沢菜漬
 - 薄揚げ 煎り胡麻

- 御食事
 - 釜炊き御飯
 - 桜海老 筍 青さ海苔

- 香の物 / 止 椀
- デザート 数種類より一種、お選びいただけます

- 香の物 / 止 椀
- デザート バスクチーズケーキ 抹茶アイス 黒蜜

*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

*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

梅田なだ万茶寮

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

- ・桜胡麻豆腐 ランプフィッシュユ
- セルフィーユ 旨ゼリー
- ・小松菜 占地浸し
- 桜海老 彩り胡麻
- ・水蛸 胡瓜 ブロッコリー
- 塩昆布マリネ ピンクペッパー
- ・鮭ハラス南蛮漬
- 玉葱 パプリカ
- ・細魚小袖寿司
- 桜葉 花卉百合根 筍土佐煮
- 木ノ芽

温菜

- 新じゃが芋摺り流し
- 蛤衣揚げ 揚玉葱
- クコの実 青き海苔

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

- 博多牛ステーキ(80g)
- 添え野菜 和風ソース
- 山葵 粒マスタード

御食事

- ★どちらか一種お選びください
- ・釜炊き御飯
- 釜揚げしらす 野沢菜漬け
- 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 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

梅田なだ万茶寮