

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 ホワイトアスパラムース
一寸豆 ズッキーニ
トマト ヤングコーン
山葵 美味ゼリー
- 造り 鯉の叩き
茗荷 玉葱 桜貝割
黄韭 大根おろし
生姜 割ぽん酢
- 焼物 連子鯛若狭焼
茄子田楽
野菜甘酢漬
- 揚物 く夫婦羅く
海老 白身魚 蓮根
丸十 青唐辛子
- 食事 釜炊き御飯
黒毛和牛しぐれ煮
新牛蒡
新生姜
- 香の物 二種盛り
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

ミニ懐石

七、五〇〇円
税サ込
九、四八八円

御献立

- 先付 ホワイトアスパラムース
一寸豆 ズッキーニ
トマト ヤングコーン
山葵 美味ゼリー
- 吸物 車海老枝豆しんじょ
冬瓜 人参 青軸
柚子
- 造り 本日の四種
あしらい一式
- 一品 冷やしとろろ
紫芽 蓴菜
振り柚子
- 煮物 豚角煮 茄子翡翠煮
針人參 青味
水辛子 旨餡
- 焼物 鮎塩焼 骨煎餅 蓼酢
パプリカ甘酢漬
新蓮 南瓜変わり揚げ
いぶりがっこタルタル
- 食事 釜炊き御飯
黒毛和牛しぐれ煮
新牛蒡
新生姜
- 香の物 二種盛り
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

懐石 花

一三、〇〇〇円
税サ込
一六、四四五円

御献立

先付 ホワイトアスパラムース

才巻海老 雲丹

トマト 焼玉蜀黍

オクラ 美味ゼリー

吸物 鱧葛打ち

玉葱葛豆腐 蓴菜

人参 梅肉 柚子

造り 本日の造り

あしらい一式

旬菜 ・もずく酢 山芋とろろ

・車海老と一寸豆の掻き揚げ

藻塩 レモン

焼物 鮎塩焼 蓴酢

合鴨のコンフィ

パプリカ 胡瓜甘酢漬

煮物 丸茄子翡翠煮

牛ロース治部煮

針人参 青味 旨餡

水辛子

食事 釜炊き御飯

焼穴子 新牛蒡

香の物 三種盛り

味噌椀

デザート 本日のデザート

懐石 葵

二〇、〇〇〇円
税サ込
二五、三〇〇円

御献立

先付 ホワイトアスパラの和ムース

生雲丹 ポップスター

本山葵 旨ゼリー

吸物 鱧葛打ち 玉葱葛豆腐

蓴菜 人参

梅肉 柚子 青軸

先向 瞬間燻製

明石蛸

茗荷 胡瓜 ロックチャイブ

キャビアアロリ山葵 梅肉醤油

本鮪

あしらい一式 本山葵 土佐醤油

牡丹海老タルタル寿司海老ロール

キャビア 大葉

旬菜 ・モロヘイヤ 焼椎茸 人参 お浸し

糸がき

・伝助穴子と長芋の黒南蛮漬け

・佐賀牛のサーロイン 絹造り

セロリ 乙女の涙香り漬

・三種の胡麻茶碗蒸し

山葵

焼物 琵琶湖産若鮎塩焼

谷中生姜 蓴酢

煮物 鮑スープ煮

丸茄子翡翠煮 青梗菜 針人参

このわた餡掛け 生姜

食事 煮鰻釜炊き御飯(実山椒・花山椒)

水茄子漬 自家製胡瓜古漬

香の物 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

*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