

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 蓬胡麻豆腐

とびこ 旨ゼリ

長芋豆乳摺り流し

陸蓮根 クコの実

海老 ザーサイ 青さ海苔蒟蒻

オリエンタルサラダ

チャービル

茶寮スタイル
華やぎ小箱

六、六〇〇円

税サ込

七、九八六円

お献立

先付 蓬胡麻豆腐 とびこ 旨ゼリ

温 菜 長芋豆乳摺り流し

蓴菜 陸蓮根 クコの実

二段小箱

《上段》 海老 ザーサイ 青さ海苔蒟蒻

オリエンタルサラダ

チャービル

水菜 なめこ浸し 彩り胡麻

本日のサラダ仕立て

《下段》 鱸蓼焼

蓮根挟み揚げ 黒胡麻牛蒡

赤パプリカ甘酢漬

枝豆湯葉 和風コンソメゼリ

太ぜんまい 芹

胡麻クリーム ピーナッツ

メイン 黒毛和牛サーロインステーキ陶板焼

添え野菜 網焼タレ

食事 釜炊き御飯

新生姜 ちぎり梅

野沢菜ちりめん

香の物 / 止 椀

デザート グラマラッカ

御飯 釜炊き御飯

新生姜 ちぎり梅

野沢菜ちりめん

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

*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 ・蓬胡麻豆腐

とびこ 旨ゼリー

・水菜 なめこ浸し 彩り胡麻

・もずく酢 蓴菜 マイクロトマト

・生ハム ズッキーニ

モツツアレラチーズ

柚子味噌ドレッシング

ピンクペッパー

・鰻小袖寿司

有馬山椒 ガリ

温菜

長芋豆乳摺り流し

鱧衣揚げ 陸蓮根 クコの実

造り

本日の盛り合せ

あしらい一式

煮物

穴子フリット揚げ 丸茄子

小芋 アスパラ 笹打ち葱

上海蟹味噌あん

焼物

・鱸蓼焼 無花果田楽

赤パプリカ甘酢漬

・黒毛和牛ステーキ

和風あん 山葵

食事

釜炊き御飯

新生姜 ちぎり梅

野沢菜ちりめん

香の物 / 止 椀

デザート 三種よりお選びください

*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

懐石 華

一三、〇〇〇円

税サ込

一五、七三〇円

お献立

先付

蒸し鮑 キャビア 枝豆湯葉

ヤングコーン マイクロトマト

雲丹ソース 旨出しジュレ

ピンクペッパー 花穂

旬菜

・平貝炙り 水菜浸し

いくら醤油漬

・無花果 生ハム 胡麻クリーム

彩り胡麻

・鰻小袖寿司

有馬山椒 ガリ

吸物

鱧葛打ち

蓬胡麻豆腐 蓴菜

水引人參 梅肉 振り柚子

造り

・鱧焼霜造り

・鯛 本鮪 青利烏賊

あしらい一式

煮物

牛タン赤味噌シチュー

丸茄子 小芋 舞茸 笹打ち葱

焼物

・甘鯛松笠焼

酢橘

・帆立 アスパラ 香草バター焼

食事

釜炊き御飯

焼太刀魚 新生姜 三つ葉

香の物 / 止 椀

デザート

グラマラッカ

白桃 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

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

・蓬胡麻豆腐

とびこ 旨ゼリー

・水菜 なめこ浸し 彩り胡麻

・もずく酢 順才 マイクロトマト

・生ハム ズッキーニ

モッツアレラチーズ

柚子味噌ドレッシング

ピンクペッパー

・鰻小袖寿司

有馬山椒 ガリ

温菜

長芋豆乳摺り流し

鱧衣揚げ 陸蓮根 クコの実

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 ポメリーマスタード

食事

★どちらか一種お選びください

・釜炊き御飯

新生姜 ちぎり梅

野沢菜ちりめん

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