

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 ・黒胡麻豆腐

マイクロトマト

セルフィーユ

山葵旨ゼリー

・玉蜀黍摺り流し

揚玉葱 クコの実

・蒸し鶏 胡瓜 若布

梅肉和え 貝割

主菜膳

・鰯柚庵焼 蛸ザンギ

枝豆 赤パプリカ

・海老 無花果 衣揚げ

胡桃豆乳餡 浅葱

・本日の造りサラダ仕立て

・水菜 木耳浸し 彩り胡麻

・生湯葉 和風コンソメジュレ

・夏野菜と昆布の和之物

・糸瓜 順才 生姜酢

・太刀魚南蛮漬

・酢橘風味

玉葱 パプリカ 芽大葉

御飯

釜炊き御飯

南瓜 赤柴漬 切り胡麻

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 く華やぎ小箱く

六、六〇〇円

税サ込

七、九八六円

お献立

先付

黒胡麻豆腐 マイクロトマト

セルフィーユ 山葵旨ゼリー

温 菜

玉蜀黍摺り流し

揚玉葱 クコの実

二段小箱

《上段》

・水菜 木耳浸し 彩り胡麻

・蒸し鶏 胡瓜 若布

梅肉和え 貝割

・本日のサラダ仕立て

《下段》

・鰯柚庵焼 蛸ザンギ

枝豆 赤パプリカ

・生湯葉 和風コンソメジュレ

・太刀魚南蛮漬 く酢橘風味

玉葱 パプリカ 芽大葉

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

南瓜 赤柴漬 切り胡麻

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
 - ・黒胡麻豆腐 マイクロトマト
 - セルフィーユ 山葵旨ゼリー
 - ・水菜 木耳浸し 彩り胡麻
 - ・太刀魚南蛮漬 く酢橘風味く
 - 玉葱 パプリカ 芽大葉
 - ・蛸油霜 夏野菜と昆布の和え物
 - ・いくら醬油漬 糸瓜
 - 蓴菜 生姜酢

- 温菜
 - 玉蜀黍摺り流し
 - 海老真丈 隠元 クコの実

- 造り
 - 本日の盛り合せ
 - あしらい一式

- 煮物
 - 鱧衣揚げ 小芋 茄子 人参
 - 水菜 黄韭 鰹掛け
 - 柚子胡椒

- 焼物
 - ・鱸香味焼
 - 蛸ザンギ 酢取パプリカ
 - ・黒毛和牛ステーキ
 - 和風あん 山葵

- 食事
 - 釜炊き御飯
 - 釜揚げしらす 南瓜 赤柴漬
 - 切り胡麻
- 香の物
 - ／ 止 梔

- 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

11周年記念懐石

通常価格

一三、〇〇〇円
税サ込
一五、七三〇円

記念価格

一、〇〇〇円
税サ込
一、三三二〇円

御献立

- 先付
 - 鳥賊酒煮 雲丹 ズッキーニ
 - 焼茄子 長芋 マイクロトマト
 - 青さ海苔 生薑 ペンタス

- 旬菜
 - ・つるむらさき 焼椎茸浸し
 - 彩り胡麻
 - ・焼平貝 蓮根
 - 丸十 スナッペンエンドウ
 - 胡麻クリーム ベルローズ
 - ・一口いくら寿司 錦糸玉子
 - あられ胡瓜振り柚子

- 造り
 - 鱧焼霜 鯛 本鮪
 - あしらい一式

- お凌ぎ
 - 鯛赤飯 黒胡麻 金銀箔
- 煮物
 - く鱧小鍋く
 - 玉葱 水菜 白葱
 - 人参 柚子胡椒風味

- 焼物
 - 黒毛和牛サーロインステーキ
 - トリユフ風味和風鰹
 - 添え野菜 山葵

- 食事
 - 釜炊き御飯
 - 釜揚げしらす 南瓜 赤柴漬
 - 切り胡麻 または
 - 松茸釜炊き御飯
 - (差額+税サ込 二四二〇円)
 - 赤だし
 - ／ 香の物
- 止 梔

- 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

黒毛和牛ステーキ懷石

一一、〇〇〇円

税サ込

一三、三一〇円

お献立

旬 菜

- ・黒胡麻豆腐 マイクロトマト
- セルフィーユ 山葵旨ゼリー
- ・水菜 木耳浸し 彩り胡麻
- ・太刀魚南蛮漬 〴酢橘風味〵
- 玉葱 パプリカ 芽大葉
- ・蛸油霜 夏野菜と昆布の和え物
- ・いくら醬油漬 糸瓜
- 蓴菜 生姜酢

温 菜

- 玉蜀黍摺り流し
- 海老真丈 隠元 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(ハ〇グラム)
- 添え野菜 和風ソース
- 山葵 ポメリーマスタード

食 事

- *お選びください
- ・釜炊き御飯
- 釜揚げしらす 南瓜 赤柴漬
- 切り胡麻
- ・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 なた万茶寮