

# 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・菊菜 菊花

水菜 焼椎茸お浸し  
揚するめいか

・胡桃ムース

海老 叩きオクラ 揚胡桃  
食花 山葵 美味ゼリー

造り  
くサラダ仕立て

炙り鯖きずし 甘海老  
間八焼霜 添え野菜  
マスタードドレッシング

焼物  
鯖利休焼 秋茄子田楽

野菜甘酢漬

揚げ物  
く天婦羅く

海老 白身魚  
蓮根 丸十 青唐辛子

御飯  
きのこの釜炊き御飯

香の物  
二種盛  
味噌汁

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・菊菜 菊花

水菜 焼椎茸お浸し  
揚するめいか

・胡桃ムース

海老 叩きオクラ  
揚胡桃 食花

山葵 美味ゼリー

吸物  
く土瓶蒸し

松茸 車海老しんじょ  
冬瓜 三つ葉 酢橘

造り  
本日の造り

あしらい一式

焼物  
鯖利休焼 秋茄子田楽

酢取茗荷

煮物  
蓮根長芋蒸し

太刀魚 法蓮草 山葵  
海女海苔あんかけ

御飯  
木の子釜炊き御飯

香の物  
二種盛  
味噌汁

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

# 懷石 花

一三、〇〇〇円  
税サ込  
一六、四四五円

## 御献立

先付 胡桃ムース

松茸 オクラ 揚胡桃

山葵 食花

美味ゼリー

吸物 く土瓶蒸し

松茸 車海老しんじょ 鰹

冬瓜 三つ葉 酢橘

造り くサラダ仕立て

炙り鯖きずし 甘海老

添え野菜

マスタードドレッシング

本日の造り

あしらい一式

旬菜 ・南瓜すり流し 黒七味

・松茸 菊菜 菊花

三つ葉お浸し

切り胡麻

・黒毛和牛ロース

紅辛味大根 酢橘割醤油

焼物 ・鮎山椒オイル焼 胡瓜酢

・鰻乗せ寿司 べったら漬

煮物 蓮根長芋蒸し 甘鯛松笠

法蓮草 山葵

海女海苔あんかけ

食事 松茸釜炊き御飯

香の物 三種盛

止 味噌汁

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

# 懷石 葵

二〇、〇〇〇円  
税サ込  
二五、三〇〇円

## 御献立

先付 胡桃ムース

松茸 オクラ 揚胡桃

山葵 食花

美味ゼリー

吸物 く土瓶蒸し

松茸 毛蟹しんじょ 鰹

三つ葉 酢橘

造り 本日の造り

あしらい一式

旬菜 ・南瓜すり流し 蒸し鮑

黒七味

・煮鰻寿司 べったら漬

香り山椒

・松茸 菊菜 菊花 三つ葉

お浸し

切り胡麻

・佐賀牛ロース松茸巻

紅辛味大根 酢橘割醤油

新銀杏素揚げ

焼物 鮎塩焼

むかご黄味揚げ

野菜甘酢漬

煮物 蓮根長芋蒸し 甘鯛松笠

法蓮草 山葵

海女海苔あんかけ

食事 松茸釜炊き御飯

香の物 三種盛

止 味噌汁

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