

彩楽膳

いろいろどりらくぜん

三、九八〇円

税サ込

四、八一六円

お献立

- 先付
 - ・胡麻豆腐 海老
 - 山葵旨ゼリー
- ・白才 大豆摺り流し
- 友禅麩 隠元
- ・小柱 岩津葱 酢味噌
- クコの実

主菜膳

- ・鰯照焼
- 袱紗焼 黒豆松葉
- 菊花蕪
- ・公魚 筍 揚げ出し
- 大根生姜卸し
- ・本日の造りサラダ仕立て
- ・桜海老 水菜浸し
- 彩り胡麻
- ・小芋 蟹味噌あん
- 赤パプリカ
- ・山海月梅肉和え
- 釜揚げしらす
- ・蓮根 金平牛蒡 葱
- 生湯葉
- 煮切醤油あん

御飯

- 釜炊き御飯
- ベーコン 切干大根
- ちぎり梅 青さ海苔
- ／ 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

六、六〇〇円

税サ込

七、九八六円

彩小箱

お献立

- 先付
 - 胡麻豆腐 海老
 - 山葵旨ゼリー
- 温菜
 - 白才 大豆摺り流し
 - 友禅麩 隠元

三段小箱・桜海老 水菜浸し

《上段》・小柱 岩津葱 酢味噌

クコの実

・本日の造りサラダ仕立て

《中段》・鰯照焼

袱紗焼 黒豆松葉 菊花蕪

《下段》・生湯葉

煮切醤油あん

・山海月梅肉和え

釜揚げしらす

肉料理 黒毛和牛サーロインステーキ陶板

添之野菜 網焼タレ

御飯 釜炊き御飯

ベーコン 切干大根

ちぎり梅 青さ海苔

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 ・胡麻豆腐 海老

山葵旨ゼリー

・小柱 岩津葱

酢味噌 クコの实

・桜海老 水菜浸し

彩り胡麻

・山海月梅肉和え

釜揚げしらす

・河豚唐揚げ

酢橘

温菜

白才 大豆摺り流し

蟹真丈

友禅麩 つる菜

造り

本日の盛り合せ

あしらい一式

焼物

・鰯照焼

山芋とろろ 青海苔

・黒毛和牛サーロインステーキ

葱塩ソース

小鍋

く味噌チーズ鍋

鮭 レタス 人参

舞茸 蕪 小芋 蒟蒻

ミニ青梗菜

食事

釜炊き御飯

ベーコン 切干大根

ちぎり梅 青さ海苔

香の物 / 止 椀

デザート 三種類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

才巻海老 タイラギ貝

キャビア 菊菜 岩津葱

芽甘草

柚子酢ジュレ 金銀箔

旬菜

・数の子 黄韭 水菜浸し

彩り胡麻

・甘海老麴漬 千枚蕪

いくら醬油漬 振り柚子

・河豚唐揚げ 酢橘

温菜

白才 大豆摺り流し

鮑薄衣揚げ 胡麻豆腐

友禅麩 つる菜

造り

・鰯大蒜醬油炙り

・鯛 本鮪 烏賊

あしらい一式

煮物

伊勢海老 雲子フリット

筍 蕪旨煮 ミニ青梗菜

卸し鰯 唐墨 つゆ生姜

焼物

・甘鯛松笠焼

酢橘 菊花蕪

・黒毛和牛サーロインステーキ

葱塩ソース

食事

釜炊き御飯

蟹 青さ海苔

香の物 / 止 椀

デザート グラマラッカ 苺

*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、三二〇円

お献立

旬菜

- ・胡麻豆腐 海老
- 山葵 旨ゼリ
- ・小柱 岩津葱 酢味噌
- クコの実
- ・桜海老 水菜浸し
- 彩り胡麻
- ・山海月梅肉和え
- 釜揚げしらす
- ・河豚唐揚げ
- 酢橘

温菜

- 白才 大豆摺り流し
- 蟹真丈 友禅麩 つる菜

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
- ・ベーコン 切干大根
- ちぎり梅 青き海苔
- ・滋賀県産 にこまる米
- 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