

懐石花

旬 菜

- ・ 菜種 椎茸 辛子浸し
- ・ 胡麻豆腐 雲丹
- ・ 雲丹 山葵 旨だし
- ・ うるい しらす
- ・ 梅酢ゼリー
- ・ もずく 鰻 茗荷
- ・ ふぐ皮煮凝り
- ・ 豆稻荷
- ・ 露の臺田楽
- ・ 梅花長芋
- ・ 唐墨大根

吸 物

すっぽんしんじょ
椎茸 梅人参 柚子

先 向

本鮪 山葵おろし
浅葱 醤油

後 向

本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物

金目鯛 柚香焼
公魚 薄衣揚げ
おろし酢

合 肴

く路味噌焼く
牛タンやわらか煮
海老芋 大黒しめじ
九条葱

煮 物

く小鍋仕立てく
ふぐ身 冬野菜 豆腐
柚子胡椒ポン酢

御食事

釜炊き御飯

香の物

盛り合せ

止 椀

赤だし

デザート

特製デザート

黒毛和牛ステーキ懐石

旬 菜

- ・ 菜種 椎茸 辛子浸し
- ・ 胡麻豆腐 雲丹
- ・ 雲丹 山葵 旨だし
- ・ うるい しらす
- ・ 梅酢ゼリー
- ・ ふぐ皮煮凝り
- ・ 豆稻荷
- ・ 露の臺田楽
- ・ 梅花長芋

吸 物

蛤しんじょ 椎茸
梅人参 青味 柚子

造 り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

煮 物

おろし蕪玉メ
焼穴子 木耳 きのこ
蟹餡 生姜

メ イ ン

く炭火焼ステーキく
黒毛和牛サーロイン
添え野菜 山葵
塩 ちり酢 醤油

御食事

釜炊き御飯

香の物

盛り合せ

止 椀

赤だし

デザート

特製デザート

*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

神戸なだ万

*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

神戸なだ万