

懐石彩

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
- ・路の臺田楽
- ・梅花長芋

吸 物

- 蛤しんじょ 椎茸
- 梅人参 青味 柚子

造 り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物

- ※三種類から一つお選びください
- ① 鰯路味噌焼
- 公魚薄衣揚げ
- おろし酢

② 天婦羅盛り合せ

- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

③ 和牛炭火焼

- 添え野菜
- 特製ステーキソース

(差額二、五〇〇円)

煮 物

- おろし蕪玉メ
- 焼穴子 木耳 きのこ
- 蟹餡 生姜

御食事

- 釜炊き御飯

香の物

- 盛り合せ

- 赤だし

デザート

- 特製デザート

懐石匠

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
- ・路の臺田楽
- ・梅花長芋

吸 物

- 蛤しんじょ 椎茸
- 梅人参 青味 柚子

先 向

- 本鮪 山葵おろし
- 浅葱 割り醤油

後 向

- 本日の造り三種盛り合わせ
- あしらい一式

焼 物

- ※どちらか一つお選びください
- ① 神戸牛イチボ炭火焼
- 添え野菜
- 山葵 ステーキソース

② 天婦羅盛り合せ

- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

煮 物

- おろし蕪玉メ
- 焼穴子 木耳 きのこ
- 蟹餡 生姜

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