

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

· 梅酢ゼリ一
· ふぐ皮煮凝り

· 豆稻荷

· 路の薹田樂

· 梅花長芋

吸 物 蛤しんじよ 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鰯蕗味噌焼

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
香の物
止椀
釜炊き御飯
盛り合せ
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

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

· ふぐ皮煮凝り
· 梅酢ゼリ一

· 豆稻荷

· 路の薹田樂

· 梅花長芋

吸 物 蛤しんじよ 椎茸

梅人参 青味 柚子

先 向

本鮓 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天婦羅盛り合せ
海老 魚身 季節野菜

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
香の物
止椀
釜炊き御飯
盛り合せ
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