

懷石花

旬 菜

- ・数の子 水菜 浸し
- ・白子豆腐 雲丹
- ・旨ゼリー 生姜
- ・蟹身 五色なます
- ・セルフィーユ
- ・鮑柔らか煮
- ・唐墨大根
- ・伊達巻玉子
- ・黒豆

吸 物

- 蟹しんじょ
- 椎茸 青味
- 柚子 梅人参

先 向

- ふぐ焼き霜薄造り
- 酢橘 浅葱 ポン酢

後 向

- 本日の造り三種盛り合わせ
- あしらい一式

焼 物

- 黒毛和牛炭火焼
- 山葵 ステーキソース
- エンダイブ トマト
- 胡麻ドレッシング

合 肴

- ふぐ唐揚げ 青唐 酢橘
- もずく酢 蟹身
- とろろ 生姜

煮 物

- 〓鯛スープ蒸し〓
- 鯛 蕪 海老芋
- 上海蟹味噌餡 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

黒毛和牛ステーキ懷石

旬 菜

- ・数の子 水菜 浸し
- ・白子豆腐 雲丹
- ・旨ゼリー 生姜
- ・蟹身 五色なます
- ・セルフィーユ
- ・松笠慈姑
- ・蛸柔らか煮
- ・伊達巻玉子
- ・黒豆

吸 物

- 海老しんじょ
- 椎茸 青味
- 柚子 梅人参

造 り

- 本日の造り四種盛り合わせ
- あしらい一式

煮 物

- 〓鯛スープ蒸し〓
- 鯛 蕪 海老芋
- 上海蟹味噌餡 生姜

メ イン

- 〓炭火焼ステーキ〓
- 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