

懐石花

黒毛和牛ステーキ懐石

旬菜 · 数の子 水菜 浸し

· 白子豆腐 雲丹

旨ゼリ一 生姜

· 蟹身 五色なます

セルフイーユ

· 鮑柔らか煮

唐墨大根

· 伊達巻玉子

· 黒豆

吸物 蟹しんじよ

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

エンダイベ 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 蕎

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 醬油

煮物 ～鯛スープ蒸し～

鯛 蕎

上海蟹味噌餡 生姜

造り 本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

吸物 海老しんじよ

椎茸 青味

柚子 梅人参

旬菜 · 数の子 水菜 浸し

· 白子豆腐 雲丹

旨ゼリ一 生姜

セルフイーユ

· 松笠慈姑

蛸柔らか煮

· 伊達巻玉子

· 黒豆

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