

懐石 華

一三、〇〇〇円

税サ込

一五、七三〇円

お献立

先付

平貝 いくら醤油漬け

独活 胡瓜 若布 菜種

土佐酢 梅肉

旬菜

蓬豆腐 蒸し鮑 土筆

旨ゼリー

・螢鳥賊 一寸豆

酒盗バター炒め

・細魚昆布メ

スモークサーモン小袖寿司

桜葉

温菜

碓井豆摺り流し

蛤しんじょ 花卉人参

造り

・鰹大蒜醤油炙り

・鯛 本鮪 烏賊

あしらい一式

煮物

金目鯛煮付

筍 小芋 菊菜

白髪葱 木の芽

焼物

・黒毛和牛サーロインステーキ

和風あん 山葵

・甘鯛松笠焼 酢橘

御飯

釜炊き御飯

桜海老 三つ葉

香の物
止 椀

デザート

グラマラツカ

令和七年三月

梅田なだ万茶寮

調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

黒毛和牛ステーキ懐石

一一、〇〇〇円

税サ込

一三、三二〇円

お献立

旬菜

・蓬豆腐 土筆 旨ゼリー

ラディツシユ

・菜種辛子浸し 蒸し鶏

彩り胡麻

・蛸炙り 胡瓜 若布

土佐酢 梅肉

・落 ぜんまい 赤麹蒟

白和え 玉あられ

・細魚 スモークサーモン小袖寿司

桜葉

温菜

碓井豆摺り流し

海老フリット揚げ クコの実

造り

本日の盛り合せ

あしらい一式

冷菜

本日のサラダ

なだ万ドレッシング

メイン

黒毛和牛ステーキ(ハ〇グラム)

添之野菜 和風ソース

山葵 ポメリーマスタード

御飯

お選びください

・釜炊き御飯

釜揚げしらす 割干大根

茎若布 三つ葉

・滋賀県産 にこまる米

ちりめん山椒

香の物
止 椀

デザート

グラマラツカ

令和七年三月

梅田なだ万茶寮

調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

匠の四季懐石 八、〇〇〇円

税サ込

九、六八〇円

お献立

旬菜

- ・蓬豆腐 土筆 旨ゼリー
- ラディッシュ
- ・菜種辛子浸し 蒸し鶏
- 彩り胡麻
- ・蛸炙り 胡瓜 若布
- 土佐酢 梅肉
- ・落 ぜんまい 赤麹蒟
- 白和え 玉あられ
- ・細魚 スモークサーモン小袖寿司
- 桜葉

温菜

- 碓井豆摺り流し
- 海老フリット揚げ クコの実

造り

- 本日の盛り合せ
- あしらい一式

焼物

- 鱒南蛮焼 揚桜
- 豚角煮炙り
- 行者大蒜 ピンクペッパー

煮物

- 黒毛和牛サーロイン薄切り肉
- 玉子とじ
- 牛蒡 玉葱 三つ葉

御飯

- 釜炊き御飯
- 釜揚げしらす 割干大根
- 茎若布 三つ葉

香の物
止椀

デザート

三種よりお選びください

令和七年三月

梅田 nada 万茶寮
調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます