

## 懐石彩

### 旬菜

- ・ミルク豆腐 雲丹
- 山葵 旨ゼリー
- ・螢烏賊 分葱 酢味噌
- ・小松菜 しらす 煮浸し
- ・菜種 筍 人参 白和え
- ・桜葉寿司
- ・タラの芽五色揚げ
- ・一寸豆翡翠煮
- ・花卉百合根

### 吸物

- 糸より葛打ち
- 玉子豆腐 椎茸 青海苔
- 人参 青味 木の芽

### 造り

- 本日の造り二種
- サラダ仕立て

### 焼物

- ※いずれか一つお選びください
- ①油目 筍 湯葉
- 木の芽味噌クリーム

### 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

- トトロ口生胡麻寄せ
- パンスープ煮
- 生姜 青味
- ふかひれ鰯

### 御食事

- 釜炊き御飯
- 盛り合せ
- 赤だし

### デザート 特製デザート

## 懐石匠

### 旬菜

- ・ミルク豆腐 雲丹
- 山葵 旨ゼリー
- ・螢烏賊 分葱 酢味噌
- ・小松菜 しらす 煮浸し
- ・菜種 筍 人参 白和え
- ・桜葉寿司
- ・タラの芽五色揚げ
- ・一寸豆翡翠煮
- ・花卉百合根

### 吸物

- ふくら鮑 碓井豆しんじょ
- 椎茸 青海苔 人参
- 青味 木の芽

### 造り

- 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

### ②天婦羅盛り合せ

- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

### 煮物

- トトロ口生胡麻寄せ
- パンスープ煮
- 生姜 青味
- ふかひれ鰯

### 御食事

- 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

\*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