

懐石彩

旬菜

- ・青菜 松茸 浸し
- ・焼き茄子寄せ 雲丹
- ・山葵 旨だしゼリー
- ・鰻 胡瓜 旨酢
- ・とろろ掛け
- ・夏野菜胡麻和え
- ・煮穴子小袖寿司
- ・なだ万厚焼き玉子
- ・鱧の子煮凝り

吸物

- 海老しんじょ 松茸
 - 人参 青味 柚子
 - 又は
 - 土瓶蒸し
 - 松茸 海老しんじょ
 - 三つ葉 酢橘
- (差額一、三〇〇円)

造り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴

- ※四種類からお選びください
- ①鱧の米粉揚げ
- 長芋 九条葱
- 南蛮香味酢
- ②天婦羅盛り合せ
- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし
- ③松茸天婦羅
- 万願寺 酢橘
- 塩 だし
- (差額二、五〇〇円)
- ④和牛炭火烧
- 添え野菜
- 特製ステーキソース
- (差額二、五〇〇円)

煮物

- トロトロ生胡麻寄せ
- パンスープ煮
- 生姜 青味
- きのこ餡

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

- ・青菜 松茸 浸し
- ・焼き茄子寄せ 雲丹
- ・山葵 旨だしゼリー
- ・鰻 胡瓜 旨酢
- ・とろろ掛け
- ・夏野菜胡麻和え
- ・煮穴子小袖寿司
- ・なだ万厚焼き玉子
- ・鱧の子煮凝り

吸物

- 土瓶蒸し
- 松茸 海老しんじょ
- 三つ葉 酢橘

造り

本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴

- ※二種類からお選びください
- ①和牛炭火烧
- 添え野菜
- 特製ステーキソース
- ②天婦羅盛り合せ
- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

煮物

- トロトロ生胡麻寄せ
- パンスープ煮
- 生姜 青味
- きのこ餡

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