

懷石花

旬 菜

- ・青菜 とんぶり 浸し
- ・湯葉豆腐 雲丹
- 旨ゼリー 山葵
- ・海老 オリーブ 椎茸
- 酒盗クリーム
- ・かます南蛮漬け
- ・子持ち鮎甘露煮
- ・秋鯖小袖寿司
- ・銀杏

吸 物

- く菊花仕立てく
- 焼目鱧 きのこしんじよ
- 人参 青味 柚子

造 り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物

- 和牛炭火焼
- 茄子 蓮根 椎茸
- トリユフ風味ポン酢

合 肴

- 金目鯛柚香焼
- 栗煎餅クリームチーズ
- 酢取り野菜

煮 物

- くスープ蒸しく
- 播州百日鶏
- 蕪 きのこ
- 九条葱 胡麻

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

黒毛和牛ステーキ懷石

旬 菜

- ・青菜 とんぶり 浸し
- ・湯葉豆腐 雲丹
- 旨ゼリー 山葵
- ・海老 オリーブ 椎茸
- 酒盗クリーム
- ・かます南蛮漬け
- ・鮎甘露煮
- ・秋鯖小袖寿司
- ・銀杏

吸 物

- く菊花仕立てく
- 焼目鱧 きのこしんじよ
- 人参 青味 柚子

造 り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

煮 物

- くスープ蒸しく
- 播州百日鶏
- 蕪 きのこ
- 九条葱 胡麻

メイン

- く炭火焼く
- 黒毛和牛サーロイン
- 添え野菜
- 粒マスタード
- 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