

いろいろ膳【平日ランチ限定】

御献立

先付 水菜 三つ葉 茶梗木浸し

スープ蒸し

穴子 蓬麩 生姜餡

本体

小鉢 蕃茄豆腐

パールチーズ

割レモン醤油

小肌酢味噌和え

数の子 焼椎茸白和え

アスパラ 新じゃが

ベーコン くこの実

造り

静岡サーモン

新玉葱 芽野菜

サウザンドレッシング

焼物

鰯山椒焼

青唐焼浸し

蒟蒻田楽 巻ガリ

食事 枝豆 小豆炊き込み御飯

香の物 一種

止椀 赤だし

デザート 本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

四季膳【土日祝日ランチ限定】

御献立

先付 水菜 三つ葉 茶梗木浸し

スープ蒸し

穴子 蓬麩 生姜餡

本体

小鉢 蕃茄豆腐

パールチーズ

割レモン醤油

小肌酢味噌和え

数の子 焼椎茸白和え

アスパラ 新じゃが

ベーコン くこの実

造り

静岡サーモン

新玉葱 芽野菜

サウザンドレッシング

焼物

鰯山椒焼

青唐焼浸し

蒟蒻田楽 巻ガリ

本日の一品

食事 枝豆 小豆炊き込み御飯

香の物 一種

止椀 赤だし

デザート 本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

御献立

先付

水菜 三つ葉 茶榎木浸し
スープ蒸し
穴子 蓬麩 生姜餡

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

※鰻ひつまぶし・本日の焼魚のみ

メイン

【三種類よりお選び下さい】

・黒毛和牛サーロインステーキ
添え野菜

卸しポン酢 生姜ダレ

西洋山葵

・鰻ひつまぶし

・本日の焼魚(西京焼)

彩りサラダ

ドレッシング

食事

枝豆 小豆炊き込み御飯
・サーロインステーキ食事は
白御飯をご用意

二種

香の物

赤だし

・鰻ひつまぶしは

急須でお出汁をご用意

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

御献立

先付

蕃茄豆腐
パールチーズ
割レモン醤油

水菜 三つ葉 茶榎木浸し
数の子 焼椎茸 赤麹蒟
白和え くこの実

吸物

焼鱧真薯
冬瓜 黄ズッキーニ
叩き梅肉

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

焼物

丸茄子田楽
海老 青唐焼浸し
芽葱 黄味香煎
巻ガリ

煮物

牛スープ煮
小芋 ヤングコーン
ミニトマト 菠薐草
柚子胡椒

食事

枝豆 小豆炊き込み御飯
二種
赤だし

香の物

止 椀

デザート

デザートチョコイス
・グラマラッカ
・フルーツゼリー掛け

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

にぎわいコース

御献立

先付

蕃茄豆腐
パールチーズ

割レモン醤油

水菜 三つ葉 茶梗木浸し
数の子 焼椎茸 赤麹麹
白和え くこの実

吸物

焼鱧真薯
冬瓜 黄ズッキーニ
叩き梅肉

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ
天だし 岩塩

焼物

黒毛和牛
サーロインステーキ
添え野菜
卸しポン酢 生姜ダレ
西洋山葵
彩りサラダ
ドレッシング

食事

香の物

止椀

デザート

アスパラ 小柱釜炊き御飯
二種
赤だし
本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

懐石 響くひびき

御献立

先付

鱧昆布メ 北寄貝湯霜
岩もずく 加賀太胡瓜

煎酒ゼリー 赤酢味噌

吸物

焼鱧真薯
冬瓜 焼目餅湯葉
黄ズッキーニ
叩き梅肉

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

煮物

穴子蓮蒸し
南瓜 巻菠薐草
生姜餡

焼八寸

ハネシタ山椒焼
水菜 三つ葉 茶梗木浸し
鮎文化揚げ ライム
枝豆塩茹で
じゅん菜とろろ酢
巻ガリ
数の子 焼椎茸
赤麹麹白和え

食事

香の物

止椀

デザート

アスパラ 小柱釜炊き御飯
二種
赤だし
本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です