

松茸懷石

旬菜

- ・青菜 松茸 菊花
- ・落花生豆腐 雲丹
- ・旨ゼリー 山葵
- ・秋刀魚みぞれ和え いくら
- ・焼茸チーズ白和え
- ・栗蜜煮
- ・新蓮根明太射込み
- ・揚げ銀杏

吸物

- ・土瓶蒸し
- ・松茸 鱧 萩しんじょ
- ・三つ葉 酢橘

造り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

- ・石焼き
- ・松茸 長芋
- ・割ポン酢

合肴

- ・和牛炭火烧
- ・添え野菜
- ・特製ソース 山葵

止肴

- ・松茸薄衣揚げ 蕪スープ煮
- ・里芋旨煮 人参
- ・鶏そぼろ餡
- ・九条葱 柚子

御食事

- ・釜炊き御飯
- ・盛り合せ

止 椀

- ・赤だし

デザート

特製デザート

黒毛和牛ステーキ懷石

旬菜

- ・青菜 松茸 菊花
- ・落花生豆腐 雲丹
- ・旨ゼリー 山葵
- ・秋刀魚みぞれ和え いくら
- ・焼茸チーズ白和え
- ・栗蜜煮
- ・新蓮根明太射込み
- ・揚げ銀杏

吸物

- ・土瓶蒸し
- ・松茸 萩しんじょ
- ・三つ葉 酢橘

造り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

煮物

- ・蕪スープ煮
- ・里芋旨煮 人参
- ・鶏そぼろ餡
- ・九条葱 柚子

メイン

- ・炭火烧ステーキ
- ・黒毛和牛サーロイン
- ・添え野菜 山葵
- ・塩 ちり酢 醤油

御食事

- ・釜炊き御飯
- ・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

*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