

懷石彩

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
焼目鱈 きのこしんじょ
人参 青味 柚子

造 り

- 鰹塩ユツケ風
鯛 あしらい一式

焼 物

- ※三種類からお選びください
①秋刀魚玄米揚げ
秋茄子 新蓮根 彩野菜
トリユフ風味ポン酢
- 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

- 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 碗 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

懷石匠

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
焼目鱈 きのこしんじょ
人参 青味 柚子

造 り

- 本日の造り三種類盛り合わせ
あしらい一式

焼 物

- ※二種類からお選びください
①黒毛和牛炭火焼
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

- 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 碗 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