

茶寮膳

御献立

先付

菊菜豆腐

もって菊 旨ゼリー

木ノ子茶碗蒸し

旨餡 くこの実

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

※ステーキ・すき焼には

お造りが付きません。

メイン

【四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

・黒毛和牛白いすき焼き

グリーンカレー風味

・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

栗炊き込み御飯

・ステーキ・すき焼の食事は

白御飯でご用意

香の物

二種

止 椀

赤だし

・鰻ひつまぶしは

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

ミニ懐石

御献立

先付

菊菜豆腐

もって菊 旨ゼリー

法蓮草 なめこ浸し

秋刀魚酢メ

おろし酢 貝割

吸物

里芋まんじゅう

舞茸 つる菜

人参 振り柚子

造り

三種盛り合わせ

あしらい 土佐醤油

煮物

くなだ万名物く

パンスープ煮

名残り鱧衣揚げ

スナップエンドウ

木ノ子 菊花餡

焼物

鮭柚香焼

絹かつぎ芋

蓮根挟み揚げ

稲穂 揚げもみじ

食事

栗炊き込み御飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

デザートチョイス

・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

菊菜豆腐
もって菊 旨ゼリー
法蓮草 なめこ浸し
秋刀魚酢メ
おろし酢 貝割

吸物

里芋まんじゅう
舞茸 つる菜
人参 振り柚子

造り

三種盛り合わせ
あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ
天だし 岩塩

ステーキ

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

栗釜炊き御飯
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

スモークサーモン
水菜 白木耳 無花果
いくら醤油漬け
黄味クリーム
オリーブ白醤油

吸物

名古屋コーチン鶏卵仕立て
名古屋コーチン葛打ち
揚げ蓮根餅 あわび茸
つる菜 人参

造り

三種盛り合わせ
あしらい 土佐醤油
ポン酢ジュレ

煮物

名古屋コーチン治部煮
舞茸 小芋 茗荷
スナップエンドウ
菊花餡 柚子胡椒

焼八寸

秋刀魚柚香焼
鮭西京漬け
おろし酢 貝割
名古屋コーチン赤酒風干し
焼椎茸 法蓮草浸し
銀杏 エリンギ
むかご 酒盗バター煎り

食事

香の物

止 椀

デザート

名古屋コーチン
木ノ子釜炊き御飯
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

懷石雅くみやびく

御献立

先付

スモークサーモン
水菜 白木耳 無花果
いくら醤油漬け
黄味クリーム
オリーブ白醤油

吸物

く土瓶蒸しく
名古屋コーチン 海老
舞茸 あわび茸
三つ葉 酢橘

造り

鰹炙り 添え野菜
ポン酢ジュレ
鯛 鮪 烏賊
あしらひ一式 土佐醤油

焼物

秋刀魚 丸茄子焼浸し
椎茸 エリンギ
青梗菜 黄ニラ
刻み茗荷

合肴

鰻蒲焼 揚げ銀杏
おろし酢 貝割

煮物

黒毛和牛サーロイン
白いすき焼き
水菜 玉葱 青葱
笹がき牛蒡 クレソン
ミニトマト 温玉

食事

名古屋コーチン
木ノ子釜炊き御飯

香の物

二種
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