

懐石彩

旬菜

- ・青菜 松茸 浸し
- ・長芋なめこ羹
- 雲丹 旨ゼリ
- ・焼茸胡麻和え
- ・秋刀魚香味南蛮漬け
- ・揚げ銀杏
- ・渋皮栗蜜煮
- ・子持ち海老

吸物

- 〓鶏卵仕立て〓
- 鯛つみれ きのこ 白葱
- 青味 生姜 柚子
- 又は
- 〓土瓶蒸し〓 (差額二, 000円)
- 松茸 鰹 海老しんじょ
- 三つ葉 酢橘

造り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

- ※いずれか一つお選びください
- ① 鮭 あおき揚げ
- エリンギ アボカド 蓮根
- 酒盗クリーム

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 (差額二, 500円)

- 添え野菜
- 特製ステーキソース

煮物

- 秋の実ひろうす
- 蕪スープ煮
- 茄子オランダ煮
- 人参 青味

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

懐石匠

旬菜

- ・青菜 松茸 浸し
- ・長芋なめこ羹
- 雲丹 旨ゼリ
- ・焼茸胡麻和え
- ・秋刀魚香味南蛮漬け
- ・揚げ銀杏
- ・渋皮栗蜜煮
- ・子持ち海老

吸物

- 〓土瓶蒸し〓
- 松茸 海老しんじょ
- 三つ葉 酢橘

造り

本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

- ※どちらか一つお選びください
- ① 神戸牛イチボ炭火焼
- 添え野菜
- 山葵 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

- 秋の実ひろうす
- 蕪スープ煮
- 茄子オランダ煮
- 人参 青味

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