

懐石彩

旬菜

- ・青菜 松茸 菊花
- ・酢橘浸し
- ・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

- 萩しんじょ 松茸
- 青味 人参 柚子
- 又は
- く土瓶蒸し (差額二、〇〇〇円)
- 松茸 鰹 萩しんじょ
- 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 茄子 蓮根 椎茸
- 胡麻味噌焼
- もずく酢

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 (差額二、五〇〇円)

- 添え野菜
- 特製ステーキソース

煮物

- 蕪スープ煮
- 里芋旨煮 人参
- 鶏そぼろ餡
- 九条葱 柚子

御食事

香の物

止 椀

- 釜炊き御飯
- 盛り合せ
- 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 菊花
- ・酢橘浸し
- ・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

- く土瓶蒸し
- 松茸 萩しんじょ
- 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

- 蕪スープ煮
- 里芋旨煮 人参
- 鶏そぼろ餡
- 九条葱 柚子

御食事

香の物

止 椀

- 釜炊き御飯
- 盛り合せ
- 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