

懷石花

旬菜

- ・ 鰻の南蛮漬け
- ・ ほうれん草胡麻浸し
- ・ 海老 ブロッコリー 飛子
- ・ 酒盗クリーム
- ・ 玉蜀黍寄せ 山葵 旨ゼリー
- ・ 鰻小袖寿司
- ・ 厚焼き玉子
- ・ 山桃蜜煮

吸物

- 丸茄子翡翠煮
- 鰻しんじょ
- 青味 蓴菜 人参 柚子

造り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴

- 活け若鮎炭火焼 蓼酢
- 太刀魚塩焼き 染めおろし

合肴

- 和牛と無花果
- トマト 茄子
- フォアグラ味噌

煮物

- く小鍋仕立てく
- 鰻 レタス 玉葱
- 冬瓜 水菜 柚子胡椒

御食事

釜炊き御飯

- 香の物 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

- ・ 鰻の南蛮漬け
- ・ ほうれん草胡麻浸し
- ・ 海老 ブロッコリー 飛子
- ・ 酒盗クリーム
- ・ 玉蜀黍寄せ 山葵 旨ゼリー
- ・ 鰻小袖寿司
- ・ 厚焼き玉子
- ・ 山桃蜜煮

吸物

- 鰻しんじょ
- 椎茸 青味 蓴菜
- 人参 柚子

造り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

煮物

- 丹波赤鶏生姜煮
- 冬瓜 茄子 白髪葱
- スープ 餡

メイン

- く炭火焼ステーキく
- 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

- 香の物 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