

懐石花

旬菜

- ・ 鱧の南蛮漬け
- ・ 水菜浸し
- ・ サーモン アスパラ コーン
- ・ マスカルポーネ白和え
- ・ 長芋羹 雲丹
- ・ 山葵 旨ゼリー
- ・ 若桃蜜煮
- ・ 合鴨葱油蒸し
- ・ 枝豆麩 トマト味噌

吸物

- ・ 鱧葛打ち 南瓜葛豆腐
- ・ 蓴菜 加賀太胡瓜
- ・ 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
- ・ 鱸若狭焼
- ・ 蓼酢

合肴

- ・ 黒毛和牛炭火焼
- ・ 添之野菜 山葵
- ・ ステーキソース

煮物

- ・ 鰻蒲焼き
- ・ 冬瓜スープ煮
- ・ 茄子翡翠煮 打ち茗荷

御食事

- ・ 釜炊き御飯

止椀

- ・ 盛り合せ
- ・ 赤だし

デザート

- ・ 特製デザート

黒毛和牛ステーキ懐石

旬菜

- ・ 鱧の南蛮漬け
- ・ 水菜浸し
- ・ サーモン アスパラ コーン
- ・ マスカルポーネ白和え
- ・ 長芋羹 雲丹
- ・ 山葵 旨ゼリー
- ・ 若桃蜜煮
- ・ 合鴨葱油蒸し
- ・ 枝豆麩 トマト味噌

吸物

- ・ 南瓜葛豆腐 鯛葛打ち
- ・ 蓴菜 加賀太胡瓜
- ・ 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

- ・ 鰻蒲焼き
- ・ 冬瓜スープ煮
- ・ 茄子翡翠煮 打ち茗荷

メイン

- ・ 炭火焼ステーキ
- ・ 黒毛和牛サーロイン
- ・ 添之野菜 山葵
- ・ 塩 ちり酢 醤油

御食事

- ・ 釜炊き御飯

止椀

- ・ 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

*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