懐石彩

旬　菜　・青菜　とんぶり　浸し
・湯葉豆腐　雲丹
旨ゼリー　山葵
・海老　アスパラ　椎茸
酒盗クリーム
・かます南蛮漬け
・子持ち鮎甘露煮
・穴子小袖寿司
・銀杏

吸　物　～菊花仕立て～
きのこしんじょ
魚身葛打ち　青味　柚子

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秋刀魚玄米揚げ
秋茄子　新蓮根　彩野菜
香味ポン酢

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　～おろし蕪玉〆～
焼穴子　なめこ
蟹餡　生姜

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

懐石匠

旬　菜　・青菜　とんぶり　浸し
・湯葉豆腐　雲丹
旨ゼリー　山葵
・海老　アスパラ　椎茸
酒盗クリーム
・かます南蛮漬け
・子持ち鮎甘露煮
・穴子小袖寿司
・銀杏

吸　物　～菊花仕立て～
焼目鰆　きのこしんじょ
人参　青味　柚子

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　～おろし蕪玉〆～
焼穴子　なめこ
蟹餡　生姜

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