

懷石彩

旬 菜

- ・青菜 松茸 浸し
- ・長芋なめこ羹 雲丹
- 旨ゼリー 山葵
- ・柿ときのご胡麻和え
- ・海老南蛮漬け
- ・揚げ銀杏
- ・渋皮栗蜜煮
- ・サーモン小袖寿司

吸 物

- く鶏卵仕立てく
- 鰯つみれ きのこ 白葱
- 青味 生姜 柚子
- 又は
- く土瓶蒸しく
- 松茸 海老しんじょ
- 三つ葉 酢橘

(差額一、三〇〇円)

造 り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物

- ※三種類からお選びください
- ① 鯖 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

- 添え野菜
- 特製ステーキソース
- (差額二、五〇〇円)

煮 物

- 蕪スープ煮
- 里芋 人参 青味
- 鶏そぼろ餡

御食事

- 釜炊き御飯
- 盛り合せ

香の物

- 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

懷石匠

旬 菜

- ・青菜 松茸 浸し
- ・長芋なめこ羹 雲丹
- 旨ゼリー
- ・柿ときのご胡麻和え
- ・海老南蛮漬け
- ・揚げ銀杏
- ・渋皮栗蜜煮
- ・サーモン小袖寿司

吸 物

- く土瓶蒸しく
- 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

- ※二種類からお選びください
- ① 黒毛和牛炭火焼
- 添え野菜
- 特製ステーキソース

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 人参 青味
- 鶏そぼろ餡

御食事

- 釜炊き御飯
- 盛り合せ

香の物

- 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