御献立

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

先向　太刀魚炙り　染おろし
茗荷　生姜　大葉

後向　本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴　金目鯛柚香焼
もずく酢

合肴　和牛炭火焼
秋茄子　新蓮根　彩り野菜
香味ポン酢

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

御献立

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　本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

煮物　～おろし蕪玉〆～
焼穴子　なめこ
蟹餡　生姜

メイン　～炭火焼ステーキ～
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