茶寮膳

御献立

先付　柚子豆乳豆腐
　とび子　旨ゼリー
小芋　なめこ茶碗蒸し
　旨餡　くこの実

造り　本日のお造り
　あしらい　土佐醤油

※ステーキ・すき焼には
お造りが付きません。

メイン
【四種類よりお選び下さい】
・黒毛和牛サーロインステーキ
　添え野菜
　卸しポン酢　生姜ダレ
・黒毛和牛サーロインすき焼き
　西洋山葵
・鰻ひつまぶし
・本日の焼魚（西京焼）
　彩りサラダ
　ドレッシング

食事　木の子炊き込み御飯
・ステーキ・すき焼の食事は
白御飯でご用意

香の物　二種
止椀　赤だし
・鰻ひつまぶしは
お出汁をご用意

デザート　栗羊羹

なだ万謹製

料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

ミニ懐石

御献立

先付　柚子豆乳豆腐
　とび子　旨ゼリー
焼茄子　オクラ浸し
　花削り昆布
蓮根　ブロッコリー
　紅葉麩　赤味噌田楽

吸物　秋刀魚つみれ
　焼白葱　椎茸　人参
　つる菜　露生姜

造り　三種盛り合わせ
　あしらい　土佐醤油

煮物　鮫鰊唐揚げ
　厚揚げ豆腐　水菜
　湯葉餡　山葵

焼物　鰆柚香焼
　揚げ万願寺
　南瓜カステラ
　黒胡麻牛蒡　揚げ紅葉

食事　木の子炊き込み御飯
香の物　二種
止椀　赤だし

デザート　デザートチョイス
・グラマラッカ
・フルーツゼリー掛け

なだ万謹製

料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

にぎわいコース

御献立

先　付　柚子豆乳豆腐
　とび子　旨ゼリー
焼茄子　オクラ浸し
　花削り昆布
蓮根　ブロッコリー
　紅葉麩　赤味噌田楽

吸　物　秋刀魚つみれ
　焼白葱　椎茸　人参
　つる菜　露生姜

造　り　三種盛り合わせ
　あしらい　土佐醤油

天婦羅　盛り合わせ
　天だし　岩塩

ステーキ　黒毛和牛
　サーロインステーキ
　添え野菜
　卸しポン酢　生姜ダレ
　西洋山葵
　彩りサラダ
　ドレッシング

食　事　木の子釜炊き御飯
香の物　二種
止　椀　赤だし

デザート　栗羊羹

なだ万謹製

料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

懐石　響～ひびき～

御献立

先　付　紅ズワイガニ
　長芋とろろ　とんぶり
　菊菜　黄ニラ　雲丹
　美味酢ゼリー
　花穂紫蘇

吸　物　牛肉葛打ち
　占地　椎茸　鮑茸
　焼白葱　人参
　つる菜　柚子

造　り　三種盛り合わせ
　あしらい　土佐醤油

煮　物　雲子　エリンギ
　茄子　万願寺
　鱶鰭餡　菊花

焼八寸　かます唐墨焼
　揚げ紅葉　稲穂
　鮫鰊唐揚げ　酢橘
水菜　オクラ浸し
　花削り昆布
もずく酢　生姜
蓮根　ブロッコリー
　紅葉麩　赤味噌田楽

食　事　鮭　木の子釜炊き御飯
香の物　二種
止　椀　赤だし

デザート　グラマラッカ

なだ万謹製

料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

鳥取県フェア

御献立

先付
鳥取県産
紅ズワイガニ　雲丹
鳥取砂丘長芋とろろ
とんぶり　菊菜　黄ニラ
美味酢ゼリー　花穂紫蘇

吸物
焼目鰤　蕪
エリンギ　人参
つる菜　柚子

造り
鳥取琴浦
グランサーモン焼霜
本鮪　鯛　あしらい一式
土佐醤油　泡醤油

焼物
かます
大山ブロッコリーサラダ焼
揚げ紅葉　稲穂
むかごバター煎り　このわた

合肴
ヤマトシジミカッペリーニ
唐墨香煎　ペリーラ

煮物
鳥取和牛オレイン55
しゃぶしゃぶ
伯州美人　水菜
大根　人参
とうふちくわ

食事
鳥取県産
「星空舞」釜炊き御飯
大山ルビー角煮
二種
赤だし

香の物
止椀

デザート
白バラコーヒーゼリー
バニラアイス
鳥取県産柿
粒あん　もなか

なだ万 謹製

料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です