

彩楽膳

三、九八〇円
税サ込
四、八十六円

お献立

先付

- ・ 柚子豆腐 もって菊 旨ゼリー
- ・ 栗摺り流し
- 牛蒡チップ 隠元
- ・ 切干大根 ひじき 紅葉和え

主菜膳

- ・ 鰯柚香焼 厚焼玉子
- 黒胡麻牛蒡 揚紅葉
- ・ 海老芋 茄子 穴子
- 菊菜あん ブロッコリー
- ・ 本日のサラダ仕立て
- ・ 小松菜 占地浸し 揚スルメ
- ・ 海月 とんぶりとろろ和え
- チャービル
- ・ もずく酢 生姜 なめこ
- ラディッシュ
- ・ 蒟蒻辛煮 スナップエンドウ
- ・ 紫芋湯葉 昆布茶ジュレ

御飯

釜炊き御飯

木ノ子 青さ海苔

香の物

止 椀

デザート

本日のデザート

令和七年十一月

梅田 万茶寮

調理長 安東

智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

茶寮スタイル

（彩小箱）

六、六〇〇円

税サ込

七、九八六円

お献立

先付

- 柚子豆腐 もって菊 旨ゼリー
- 温 菜
- 栗摺り流し
- 牛蒡チップ 隠元

三段小箱《上段》

- ・ 小松菜 占地浸し 揚スルメ
- ・ 切干大根 ひじき 紅葉和え
- ・ 本日のサラダ仕立て

《中段》

- ・ 鰯柚香焼 厚焼玉子
- 黒胡麻牛蒡 揚紅葉

《下段》

- ・ 紫芋湯葉 昆布茶ジュレ
- ・ 海月 とんぶりとろろ和え
- チャービル

煮物

黒毛和牛サーロインステーキ陶板焼
添え野菜 網焼タレ

御飯

釜炊き御飯

木ノ子 青さ海苔

香の物

止 椀

デザート

グラマラツカ

令和七年十一月

梅田 万茶寮

調理長 安東

智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

匠の四季懷石 八、〇〇〇円

税サ込
九、六八〇円

お献立

旬菜 ・ 柚子豆腐 雲丹 もって菊
旨ゼリー

・ 炙り秋刀魚 海月 葱塩ソース

セルフィーユ

・ 小松菜 占地浸し 揚スルメ

・ もずく酢 生姜 なめこ

ラディッシュ

・ 合鴨白蒸し 丸蒟蒻

揚銀杏 串打ち

温菜 栗摺り流し

蓮根餅 牛蒡チップ 隠元

造り 本日の盛り合せ
あしらい一式

煮物 お好きなものをお選びください
・ 黒毛和牛逸品

なにお黒牛のすき焼き茶碗蒸し

なにお黒牛 玉葱 牛蒡

椎茸 車麩 菊菜あん

黄味クリーム 白髪葱

又は

・ 黒毛和牛薄切り肉

海老芋 茄子 菊花あん

笹打ち白葱

焼物 鱈柚香杉板焼

かぼす 稲穂

厚焼玉子 黒胡麻牛蒡

御飯 釜炊き御飯

木ノ子 青さ海苔

香の物 / 止 椀

デザート チョイス

令和七年十一月

梅田 nada 万茶寮

調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

懷石 華

一三、〇〇〇円
税サ込
一五、七三〇円

お献立

先付 ズワイ蟹 いくら醤油漬

菊菜 黄韭 とんぶりとろろ

美味酢ゼリー 花穂とじ

旬菜 ・ 金時草 合鴨白蒸し浸し

菊花

・ 雲丹 カッペリーニ

唐墨香煎 ペリーラ

・ 炙り秋刀魚小袖寿司

揚銀杏

温菜 栗摺り流し

鮑 海老芋 トリュフ

ミニ青梗菜

造り 本日の盛り合せ
あしらい一式

焼物 ・ かます柚香杉板焼

かぼす 稲穂

・ 雲子バター醤油焼

酢橘

煮物 黒毛和牛薄切り肉すき焼

玉葱 青葱 温玉

ホースラディッシュ

御飯 釜炊き御飯

鰻蒲焼 三つ葉

香の物 / 止 椀

デザート グラマラッカ

令和七年十一月

梅田 nada 万茶寮

調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

黒毛和牛ステーキ懷石

一一、〇〇〇円

税サ込

一三、三一〇円

お献立

旬 菜

- ・長芋寄せ 菊花
- 山葵旨ゼリ
- ・小松菜 占地浸し
- フワフワ鰹
- ・生ハム 青さ蒟蒻
- ブロッコリー
- 玉味噌 あられ
- ・秋刀魚旨煮 青唐辛子

温 菜

- 丸十摺り流し 鱧 隠元

造 り

- 本日の盛り合せ
- あしらい一式

冷 菜

- 本日のサラダ
- なだ万ドレッシング

メ イン

- 黒毛和牛ステーキ(八〇g)
- 添え野菜 和風ソース
- 山葵 ポメリーマスタード

御 飯

- お選びください
- ・釜炊き御飯
- 蓮根 玉葱 ザーサイ
- 茎若布 三つ葉
- ・滋賀県産 にこまる米
- ちりめん山椒

香の物 止 椀

デザート

- グラマラッカ

令和七年九月

梅田 なた万茶寮

調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます