

# 懐石 花

一三、〇〇〇円  
税サ込  
一六、四四五円

## 御献立

先付 白胡麻ムース

毛蟹雲丹ソース和え

山葵 美味ゼリー

吸物 油目葛打ち

冬瓜 人参 青軸

梅肉 柚子

先向 鱈焼霜造り

茗荷 玉葱 桜貝割

ポン酢ジュレ

本日の二種盛り

あしらい一式

旬菜 帆立焼霜酒煮

足赤海老 白芋茎

蓴菜 フルーツトマト

生姜酢ゼリー

・お浸し

モロヘイヤ 人参 椎茸

・笹巻寿司

穴子 鯛 新生姜甘酢漬け

焼物 しまあじ若狭焼

酢取茗荷

京都南座なだ万とんかつ

オープン記念

【豚角煮かつ】 辛子

煮物 丸茄子翡翠煮

小芋 人参 スナップエンドウ

生姜 ふかひれ餡

食事 しらすと板若布釜炊き御飯

三種盛り

味噌椀

デザート 本日のデザート

\*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

# 中之島なだ万

# 懐石 葵

二〇、〇〇〇円  
税サ込  
二五、三〇〇円

## 御献立

先付 赤貝 足赤海老 白芋茎

蓴菜 花穂 叩きオクラ

生姜酢ゼリー

吸物 油目葛打ち

かなな冬瓜 人参 青軸

梅肉 柚子

造り 黒毛和牛焼霜

泉州馬場茄子 浅葱

みぞれ餡 粒マスタード

天然城見青利烏賊

あしらい一式

旬菜 白胡麻ムース

雲丹 毛蟹

山葵 旨ゼリー

・鱧昆布メちまき寿司

・新生姜甘酢漬け

・お浸し

モロヘイヤ 人参 椎茸

切り胡麻

・小鮎素揚げ

一寸豆 酢橘

焼物 まながつお若狭焼

酢取茗荷

煮物 丸茄子翡翠煮

ふかひれ姿煮

ミニ青梗菜 人参

藻屑蟹スープ

食事 甘鯛一夜干しと碓井豆

釜炊き御飯

香の物 三種盛り

止椀 味噌椀

デザート 本日のデザート

\*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

# 中之島なだ万