

ミニ二懷石

七、五〇〇円
税サ込
九、四八八円

御献立

先付

カリフラワーの和ムース

才巻海老 菜種

パプリカ

山葵 美味ゼリー

吸物

海老しんじょ

焼餅 椎茸

人参 蔓菜 柚子

造り

三種盛り

あしらい一式

旬菜

・竹の子 うるい 水菜浸し

・鮪系がき

・鱈の子 玉子寄せ

・海老艶煮 黒豆松葉刺し

・穴子八幡巻

・紅白百合根茶巾

数の子

焼物

伊佐木若狭焼

千枚蕨

煮物

丸大根スープ煮

蟹身 人参 木耳

青葱笹打ち

柚子胡椒銀箔掛け

御食事

鯛 黒豆ふじ釜炊き御飯

香の物

二種盛り

味噌 味噌 味噌 味噌

デザート

本日のデザート

懷石 花

一三、〇〇〇円
税サ込
一六、四四五円

御献立

先付

カリフラワーの和ムース

才巻海老 菜種

パプリカ

山葵 美味ゼリー

吸物

車海老しんじょ

友禅麩 椎茸

大根人参水引 蔓菜

柚子

造り

・天然間八焼霜造り

・葱 大葉 茗荷 鬼おろし

・本鮪 牡丹海老

あしらい一式

旬菜

・竹の子 うるい 水菜 黄韭浸し

・鮪系がき

・蟹身 長芋千切り

叩きオクラ

・鮎甘露煮 紅白百合根茶巾

数の子

・黒豆金銀箔松葉刺し

焼物

魴柚庵焼

千枚蕨

煮物

丸大根スープ煮

蟹身 人参 木耳

青葱笹打ち

柚子胡椒銀箔掛け

御食事

鯛 黒豆ふじ釜炊き御飯

香の物

三種盛り

味噌 味噌 味噌 味噌

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 なんだ万

*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 なんだ万