

ミニ二懐石

七、五〇〇円
税サ込
九、四八八円

御献立

- 先付 ハニーキャベツの和ムース
平貝酒煮 梅人参 海苔
木の芽 美味ゼリー
- 吸物 蟹しんじょ
白胡麻葛豆腐
人参 青軸 柚子
- 造り サーモン昆布メ
新玉葱 大根おろし
貝割大根 デトロイト
ケツパー レモン割醤油
本日の造り
あしらい一式
- 旬菜 ・竹の子 うるい
水菜 ぶな占地
お浸し
・白魚青さ海苔搔き揚げ
高糖度百合根 香り牛蒡
三つ葉
赤パプリカ 塩
- 焼物 本日の焼魚
小芋フォアグラ田楽味噌
酢取茗荷
- 煮物 なた万伝統料理
パンスープ煮
蟹身 木耳 人参 芹
生姜 旨餡掛け
- 御食事 五目豆釜炊き御飯
香の物 二種盛り
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

懐石花

一三、〇〇〇円
税サ込
一六、四四五円

御献立

- 先付 平貝焼霜酒煮
菜種 うるい 長芋
蕨 パプリカ
青さ海苔ゼリー
- 吸物 油目葛打ち
碓井豆葛豆腐
梅人参 木の芽 梅肉
- 造り 焼霜鰯鬼卸し和え
茗荷 葱 針柚子
一味 ぽん酢
本日の二種
あしらい一式
- 旬菜 ・ハニーキャベツの和ムース
ペントラス 黒胡椒
美味ゼリー
・車海老の搔き揚げ
一寸豆 高糖度百合根
レモン 塩
- 焼物 クエ若狭焼
和牛ロース照焼
香山海椒 酢取茗荷
- 煮物 合鴨つみれ 蕪
芹 柚子 黒七味
共地餡
- 御食事 梅しらす釜炊き御飯
香の物 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