

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
碓井豆腐
梅人参 木の芽 梅肉

造り

焼霜鯉鬼卸し和え
茗荷 葱 針柚子
一味 ぼん酢
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
ペンタス 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

懐石葵

二〇、〇〇〇円
税サ込
二五、三〇〇円

御献立

先付

蒸し鮑 才巻海老
つぼみ菜 うるい 黄韭
蕨 生姜酢ゼリー

吸物

油目葛打ち
碓井豆腐
梅人参 梅肉
梅人参 木のごみ
木の芽

造り

本日の二種
あしらい一式
牡丹海老軽い燻製
藻塩 酢橘

旬菜

・ふぐ白子揚げだし
大根生姜おろし 菜種
あま海苔 煎りだし
飯蛸 竹の子 一寸豆
木の芽味噌掛け
・ハニーキャベツの和ムース
ペンタス 黒胡椒
美味ゼリー

焼物

きんき若狭焼
たらの芽生ハム黄味揚げ
はじかみ

煮物

合鴨つみれ 蕪
ふかひれ 芹 人参
生姜 共地餡掛け

御食事

梅しらす釜炊き御飯
刻み大葉
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

*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