

# ミニ懐石

七、五〇〇円  
税サ込  
九、四八八円

## 御献立

- 先付
  - ・桜の和のムース
  - 菜種 パプリカ
  - 花卉百合根
  - 山葵 糀甘酒ゼリー
  - ・螢鳥賊 うるい 芹
  - 紅白あられ 辛子酢味噌
- 吸物
  - 海老しんじょ
  - 竹の子 ひろめ
  - 花卉人参 木の芽
- 造り
  - 本日の造り
  - あしらい一式
- 焼物
  - 鱸木の芽焼
  - 酢取茗荷
  - 五所麩田楽
  - 赤赤味噌 白味噌
- 煮物
  - 牛ロースすき鍋
  - 竹の子 牛蒡 大黒占地
  - パン クレソン
  - 大根卸し温玉 香山椒
- 御食事
  - ★どちらかお選びいただけます
  - ・竹の子釜炊き御飯
  - 又は
  - ・桜海老釜炊き御飯
  - 二種盛り
  - 味噌椀
- 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
  - 桜の和ムース
  - 才巻海老 蛤酒煮
  - キウイ 碓井豆 食花
  - 糀甘酒ゼリー
- 吸物
  - 鯛しんじょ
  - 蓬胡麻豆腐
  - こごみ 花卉人参
  - 白髪葱 木の芽
- 造り
  - 本日の造り
  - あしらい一式
- 旬菜
  - ・若牛蒡と京揚げの煮浸し
  - ・白海老と一寸豆掻き揚げ
  - ・京鴨のロース山椒オイル煮
  - ・行者にんにく 絹さや
  - ・辛子菜 高菜マスタード
  - ・マイクローラディッシュ
  - ・螢鳥賊 辛子酢味噌掛け
  - ・分葱 菜種 花卉百合根
  - ・たらの芽天婦羅
- 焼物
  - 本日の焼魚
  - 佐賀牛アスパラ巻
  - はじかみ
- 煮物
  - 加太産ひじきひろうす
  - ふかひれ姿煮 竹の子
  - ひろめ 野蒜 梅人参
  - スナップエンドウ 針独活
  - 木の芽梅肉
  - 貝スープ 餡掛け
- 御食事
  - ★どちらかお選びいただけます
  - ・竹の子釜炊き御飯
  - 又は
  - ・桜海老釜炊き御飯
  - 三種盛り
  - 味噌椀
- 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