

懷石 花

一三、〇〇〇円
税サ込
一六、四四五円

御献立

先付

焼霜帆立香味漬

白芋茎 焼椎茸 糸瓜

パプリカ

スナップエンドウ

生姜酢ゼリー

吸物

鱧葛打ち

白胡麻豆腐 人参

青軸 梅肉 柚子

造り

本日の四種

あしらい一式

旬菜

・トマトの和ムース

ヤングコーン オクラ

ラディッシュ 山葵

美味ゼリー

・お浸し

金時草 白舞茸

鮪糸がき

・無花果胡麻クリーム

枝豆

強肴

車海老 蓮根

ロケットピーマン

玉露餡掛け

焼物

若鮎塩焼 蓼酢

酢取茗荷

煮物

黒毛和牛すき鍋

鶴丸茄子翡翠煮

淡路玉葱

ミニ青梗菜

温度玉子 山椒

食事

とうもろこし釜炊き御飯

止碗

三種盛り

味噌椀

デザート

本日のデザート

懷石 葵

二〇、〇〇〇円
税サ込
二五、三〇〇円

御献立

先付

トマトの和ムース

ヤングムース オクラ

生雲丹 才巻海老

ラディッシュ 山葵

美味ゼリー

吸物

筒鰻スープ仕立て

茄子翡翠煮 焼餅 人参

笹打ち葱 露生姜

先向

鱧焼霜造り

刻み添え野菜 梅肉醤油

後向

本日の二種

あしらい一式

焼物

若鮎塩焼

蓼酢 酢取茗荷

冷鉢

無花果胡麻クリーム掛け

枝豆

強肴

佐賀牛山椒焼

ロケットピーマン 花山椒

煮物

冬瓜 ふかひれ姿煮 人参

ミニ青梗菜

毛蟹餡掛け 生姜

食事

鮑 玉蜀黍釜炊き御飯

香の物

三種盛り

止碗

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