

懐石 花

一三、〇〇〇円
税サ込
一六、四四五円

御献立

先付

トマトの和ムース

松茸 オクラ 蓮芋

モッツアレラパール

ラディツシュ

山葵 美味ゼリー

吸物

く土瓶蒸し

松茸 車海老しんじょ

冬瓜 三つ葉

造り

鰻焼霜造り

本鮪 縞鰯

あしらい一式

梅肉醬油 土佐醬油

旬菜

・お浸し

松茸 菊菜 三つ葉

黄韭 鮪糸がき

・玉蜀黍すり流し 庄内麩

・黒毛和牛雲酢和え

茗荷 葱 粒マスタード

・茄子南部焼

焼物

鮎塩焼

酢取茗荷 蓼酢

煮物

蒸し鰻

胡麻豆腐おかき揚げ

梅餡掛け 青葱 山葵

食事

松茸釜炊き御飯

香の物

三種盛り

止 椀

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 葵

二〇、〇〇〇円
税サ込
二五、三〇〇円

御献立

先付

トマトのムース

才巻海老 キヤビア

フルーツトマト パプリカ

モッツアレラパール 食花

山葵 美味ゼリー

吸物

く土瓶蒸し

すっぽん大和芋しんじょ

松茸 冬瓜 結び三つ葉

造り

鰻湯引き

梅肉醬油 辛子酢味噌

本日の造り

あしらい一式

旬菜

・玉蜀黍すり流し 庄内麩

・松茸フライ

柴漬タルタルソース

・黒毛和牛サーロイン雲酢掛け

茗荷 葱 粒マスタード

焼物

鮎塩焼

はじかみ

煮物

蒸し鰻

胡麻豆腐おかき揚げ

梅餡掛け 青葱 山葵

食事

松茸釜炊き御飯

香の物

三種盛り

止 椀

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