

錦秋

先付

- ・柿ときのご胡麻和え
- ・蕪スープ煮
そぼろ餡

吸物

- ・土瓶蒸し
- ・松茸 鰹 海老しんじょ
三つ葉 酢橘

造り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

焼八寸

- ・かます柚香焼
- ・椎茸胡麻味噌焼
- ・揚げ銀杏
- ・栗蜜煮
- ・なだ万厚焼き玉子
- ・海老南蛮漬け
- ・青菜 松茸 浸し
- ・長芋なめこ羹 雲丹
旨ゼリー 山葵

合肴

- 和牛炭火焼
- 添え野菜
- 特製ソース 山葵

止肴

- 鰹と松茸天婦羅
- 万願寺 酢橘
塩 だし

御食事

- 釜炊き御飯
- 香の物 盛り合せ
- 止 椀 赤だし

デザート

特製デザート

*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

神戸なだ万

黒毛和牛ステーキ懷石

旬菜

- ・青菜 松茸 浸し
- ・長芋なめこ羹 雲丹
旨ゼリー
- ・柿ときのご胡麻和え
- ・海老南蛮漬け
- ・揚げ銀杏
- ・渋皮栗蜜煮
- ・サーモン小袖寿司

吸物

- ・土瓶蒸し
- ・松茸 海老しんじょ
三つ葉 酢橘

造り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

煮物

- ・蕪スープ煮
- ・里芋 人参 青味
鶏そぼろ餡

メイン

- ・炭火焼
- ・黒毛和牛サーロイン
- ・添え野菜
- ・粒マस्टード
塩 ちり酢 醤油

御食事

- 釜炊き御飯
- 香の物 盛り合せ
- 止 椀 赤だし

デザート

特製デザート

*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

神戸なだ万