

懐石彩

旬菜

- ・ 鱧の南蛮漬け
- ・ ほうれん草胡麻浸し
- ・ 海老 ブロッコリー 飛子
- ・ 酒盗クリーム
- ・ 玉蜀黍寄せ 山葵 旨ゼリー
- ・ 鰻小袖寿司
- ・ 厚焼き玉子
- ・ 山桃蜜煮

吸物

鱧しんじょ
椎茸 青味 蓴菜
人参 柚子

造り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

※いずれか一つお選びください

① 鱧のフライ

トマト 無花果 茄子
おろしポン酢

② 天婦羅盛り合せ

海老 魚身 季節野菜
塩 だし

③ 和牛炭火焼

添え野菜
特製ステーキソース
(差額二、五〇〇円)

煮物

丹波赤鶏生姜煮
冬瓜 茄子 白髪葱
スープ 餡

御食事

釜炊き御飯
香の物 盛り合せ
止 碗 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

懐石匠

旬菜

- ・ 鱧の南蛮漬け
- ・ ほうれん草胡麻浸し
- ・ 海老 ブロッコリー 飛子
- ・ 酒盗クリーム
- ・ 玉蜀黍寄せ 山葵 旨ゼリー
- ・ 鰻小袖寿司
- ・ 厚焼き玉子
- ・ 山桃蜜煮

吸物

鱧しんじょ
椎茸 青味 蓴菜
人参 柚子

造り

本日の造り四種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

※どちらか一つお選びください

① 神戸牛イチボ炭火焼

添え野菜
山葵 ステーキソース

② 天婦羅盛り合せ

海老 魚身 季節野菜
塩 だし

煮物

丹波赤鶏生姜煮
冬瓜 茄子 白髪葱
スープ 餡

御食事

釜炊き御飯
香の物 盛り合せ
止 碗 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