

懐石 彩

旬 菜 · 数の子 水菜 浸し
· 山芋羹 雲丹

旨ゼリ一 生姜
蟹身 五色なます
セルフイーユ

- ・菜種 椎茸 胡麻和え
- ・松笠慈姑
- ・蛸柔らか煮
- ・麩胡桃味噌田楽

吸 物
海老しんじよ 椎茸
青味 柚子 梅人參

造り
※三種類から一つお選びください
本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物
①ふぐ唐揚げ 醋橘 青唐
もずく酢 蟹身

とろろ 生姜

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
(鯛スープ蒸し)
鯛 蕉 海老芋
上海蟹味噌餡 生姜

御食事
香の物
止椀
釜炊き御飯
盛り合せ
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 · 数の子 水菜 浸し
· 山芋羹 雲丹

旨ゼリ一 生姜
蟹身 五色なます
セルフイーユ

- ・菜種 椎茸 胡麻和え
- ・松笠慈姑
- ・蛸柔らか煮
- ・麩胡桃味噌田楽

吸 物
蟹しんじよ 椎茸
青味 柚子 梅人參

造り
※どちらか一つお選びください
本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物
①神戸牛ミスジ炭火焼
山葵 ステーキソース

エンダイベトマト
胡麻ドレッシング

②天婦羅盛り合せ
海老 魚身 季節野菜
塩 だし

煮 物
(鯛スープ蒸し)
鯛 蕉 海老芋
上海蟹味噌餡 生姜

御食事
香の物
止椀
釜炊き御飯
盛り合せ
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