

懷石彩

旬菜

- ・数の子 水菜 浸し
- ・山芋羹 雲丹
- ・旨ゼリー 生姜
- ・蟹身 五色なます
- ・セルフィーユ
- ・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

海老しんじょ 椎茸
青味 柚子 梅人参

造り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

※三種類から一つお選びください
①ふぐ唐揚げ 酢橘 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

〆鯛スープ蒸し〆
鯛 蕪 海老芋
上海蟹味噌餡 生姜

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

懷石匠

旬菜

- ・数の子 水菜 浸し
- ・山芋羹 雲丹
- ・旨ゼリー 生姜
- ・蟹身 五色なます
- ・セルフィーユ
- ・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

蟹しんじょ 椎茸
青味 柚子 梅人参

造り

本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

※どちらか一つお選びください
①神戸牛ミスジ炭火焼
山葵 ステーキソース
エンダイブ 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

〆鯛スープ蒸し〆
鯛 蕪 海老芋
上海蟹味噌餡 生姜

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