

茶寮膳

御献立

先付

レタス煮浸し
舞茸 ベーコン
スープ蒸し

筍 白魚 銀銘

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

※鰻ひつまぶし・本日の焼魚のみ

メイン

【三種類よりお選び下さい】

・黒毛和牛サーロインステーキ
添え野菜

卸しポン酢 生姜ダレ

西洋山葵

・鰻ひつまぶし

・本日の焼魚(西京焼)

彩りサラダ

ドレッシング

食事

山菜炊き込み御飯

・サーロインステーキ食事は

白御飯をご用意

二種

香の物

赤だし

・鰻ひつまぶしは

急須でお出汁をご用意

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

ミニ懐石

御献立

先付

マスカルポーネ豆腐
海老 セルフィーユ
旨だしゼリー

岩もずく酢

とろろ ラディッシュ

モロヘイヤ浸し

焼舞茸 糸賀菫

吸物

海老真薯

青ダツ 焼棒湯葉

人参 木の芽

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

煮物

三河鶏トマト煮

小芋 茄子 人参

スナップエンドウ

焼物

鱸青紫蘇焼

よもぎ麩胡麻味噌田楽

赤玉葱甘酢漬

小柱のクロケツト

食事

山菜炊き込み御飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

デザートチョコイス

・グラマラック

・フルーツゼリー掛け

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

御献立

先付

マスカルポーネ豆腐
海老 セルフィーユ
旨だしゼリー
岩もずく酢

とろろ ラディツシユ
モロヘイヤ浸し

焼舞茸 糸賀菫

吸物

海老真薯

青ダツ 焼棒湯葉
人参 木の芽

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ
天だし 岩塩

焼物

黒毛和牛
サーロインステーキ
添え野菜
卸しポン酢 生姜ダレ
西洋山葵
彩りサラダ
ドレッシング

食事

香の物
止 椀

山菜釜炊き御飯
二種
赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

御献立

先付

白ミル貝 筍 蛸
黄ニラ 蚕豆
パプリカ 茗荷
抹茶コンソメゼリー

吸物

沢煮仕立て
海老吉野

白葱 大根 人参
牛蒡 椎茸 黄人参
木の芽

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

煮物

焚き合わせ
黒毛和牛 新じゃが
ペコ玉 人参 結び白滝
スナッブエンドウ

焼八寸

サクラマス西京焼
よもぎ麩胡麻味噌田楽
キャラプキ山葵
マスカルポーネ豆腐
海老 セルフィーユ
旨だしゼリー
岩もずく酢
とろろ ラディツシユ
蛍烏賊和風マリネ
玉葱 くこの実
モロヘイヤ浸し
焼舞茸 糸賀菫

食事

香の物
止 椀

山菜釜炊き御飯
二種
赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

懐石 雅く海老・蟹・黒毛和牛の饗宴く

御献立

先付

渡り蟹 筍 蛸
黄ニラ 蚕豆
パプリカ 茗荷
抹茶コンソメゼリー

吸物

沢煮仕立て
車海老吉野
白葱 大根 人参
牛蒡 椎茸 黄人参
木の芽

造り

四種盛り合わせ
あしらい 土佐醤油

煮物

蟹飛竜頭
上海蟹銘
小芋 九条葱
柚子胡椒

合肴

平貝酒煎 岩もずく
ラディツシユ
土佐酢ゼリー

焼物

黒毛和牛ロースト
ホワイトアスパラ 茄子
新じゃが 焼ミニトマト
フライドオニオン
クレソン
行者にんにくダレ

食事

桜海老 青豆釜炊き御飯

香の物

二種

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です