

懐石花

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
- ・鮑柔らか煮
- ・唐墨大根
- ・麩胡桃味噌田楽

吸物

- 蟹しんじよ
- 椎茸 青味
- 柚子 梅人参

先向

- ふぐ焼き霜薄造り
- 酢橘 浅葱 ポン酢

後向

- 本日の造り三種盛り合わせ
- あしらい一式

焼物

- 神戸牛ミスジ炭火焼
- 山葵 ステーキソース
- エングイブ トマト
- 胡麻ドレッシング

合肴

- ふぐ唐揚げ 青唐 酢橘
- もずく酢 蟹身
- とろろ 生姜

煮物

- 〓鯛スープ蒸し〓
- 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

黒毛和牛ステーキ懐石

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

- 海老しんじよ
- 椎茸 青味
- 柚子 梅人参

造り

- 本日の造り四種盛り合わせ
- あしらい一式

煮物

- 〓鯛スープ蒸し〓
- 鯛 蕪 海老芋
- 上海蟹味噌餡 生姜

メイン

- 〓炭火焼ステーキ〓
- 黒毛和牛サーロイン
- 添え野菜 山葵
- 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