

茶寮膳

御献立

先付

焼茄子 玉葱

桜貝割 蒸し鶏

オリエンタルソース

丸十摺り流し

いんげん クコの実

造り

本日のお造り

あしらひ 土佐醤油

※ステーキ・すき焼には

お造りが付きません。

メイン

【四種類よりお選び下さい】

・黒毛和牛サローインステーキ

添え野菜

卸しポン酢 生姜ダレ

西洋山葵

・黒毛和牛と賀茂茄子のすき焼

・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

南瓜 揚げちりめん

炊き込み御飯

・ステーキ・すき焼の食事は

白御飯をご用意

香の物

二種

赤だし

・鰻ひつまぶしは

お出汁をご用意

デザート

本日のデザート

ミニ懐石

御献立

先付

雲丹豆腐

菊花 旨だし

小松菜煮浸し

ままかり酢漬け

くらげ 葱 白玉味噌

吸物

貝柱しんじょ

椎茸 いんげん 人参

振り柚子

造り

三種盛り合わせ

あしらひ 土佐醤油

煮物

丸茄子 豚角煮

舞茸 青梗菜

友地鍋 水辛子

焼物

鰯照焼

栗甘露煮

むかごしんじょ

揚げもみじ 銀杏松葉

食事

南瓜 揚げちりめん

炊き込み御飯

香の物

二種

赤だし

止椀

デザート

デザートチョイス

・グラマラツカ

・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

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

にぎわいコース

御献立

先付

雲丹豆腐

菊花 旨だし

小松菜煮浸し

ままかり酢漬け

くらげ 葱 白玉味噌

吸物

貝柱しんじょ

椎茸 いんげん 人参

振り柚子

造り

三種盛り合わせ

あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ

天だし 岩塩

ステーキ

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

南瓜 揚げちりめん

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

懐石 響くひびき

御献立

先付

キャビア 胡麻豆腐

松茸 雲丹 銀箔

セルフィーユ

吸物

海老葛打ち

むかごしんじょ

舞茸 人参 いんげん

振り柚子

造り

三種盛り合わせ

あしらい 土佐醤油

サクサク醤油

煮物

フォアグラすき焼茶碗蒸し

黄味クリーム

菊菜餡 白葱

焼八寸

松茸 クレソン浸し

焼茄子 黒毛和牛巻

トリユフ餡

ままかり酢漬け

くらげ 葱 白玉味噌

鰻カツサンド

大葉 山椒ソース

栗甘露煮 揚げもみじ

子持ち鮎甘露煮

食事

鱧蒲焼釜炊き御飯

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

懷石雅くみやびく

御献立

先付

キャビア 胡麻豆腐  
松茸 雲丹 銀飴  
セルフィーユ

吸物

土瓶蒸し  
鰻 海老 松茸  
三つ葉 酢橘

造り

炙り鰻 鯛 鮪  
あしらい  
土佐醤油 梅肉醤油

焼物

く石焼きく  
松茸 万願寺唐辛子  
黒毛和牛ステーキ  
おろしポン酢

合肴

く天婦羅く  
鰻 松茸 茄子 茗荷  
天だし 塩

煮物

く小鍋仕立てく  
鰻 松茸 玉葱  
水菜 クレソン 人参  
柚子胡椒

食事

香の物

松茸 鰻蒲焼釜炊き御飯  
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