

お花見桜

五、〇〇〇円
(六、〇五〇税・サ込)

旬菜

- ・季節の豆腐 雲丹
- 山葵 旨だしゼリー
- ・青菜浸し
- ・螢烏賊 葱 酢味噌

吸物

- 白魚しんじょ 椎茸
- 青味 人参 柚子

お花見小箱

- 小鉢
 - ・うすい豆腐
 - ・くらげ胡瓜 黄味酢掛け
 - ・筍木の芽和え
 - ・牛肉香味焼
 - ・寄せ湯葉揚げだし
- 口取り
 - ・だし巻玉子
 - ・小袖寿司
 - ・海老芝煮
 - ・花見団子
 - ・タラの芽田楽
 - ・焼魚
 - ・揚物
- 煮物
 - 野菜の焚き合せ
- 造り
 - 本日の造り三種盛り合せ
 - あしらい一式

御食事

釜炊き御飯

香の物

盛り合せ 赤だし

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

懐石彩

六、〇〇〇円
(七、二六〇円税・サ込)

旬菜

- ・桜豆腐 雲丹
- 山葵 旨ゼリー
- ・螢烏賊 葱 酢味噌
- ・うるい 桜海老 浸し
- ・筍木の芽和え
- ・きびなご手網寿司
- ・海老五色揚げ
- ・一寸豆翡翠煮
- ・花卉百合根

吸物

- 白魚しんじょ 椎茸
- 筍 青海苔 人参
- 青味 木の芽

造り

- 鯛薄造り 新玉葱 紫蘇
- 特製ドレッシング
- 鮪 長芋 芽葱 う玉

焼肴

- ※どちらからお選びください
- 油目揚げ浸し
- 筍 ぜんまい
- 豆もやし 胡麻油
- 又は
- ♪天婦羅盛り合せ♪
- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

煮物

- トマトひろうす 小玉葱
- インカのめざめ
- 人参 青味

御食事

釜炊き御飯

香の物

盛り合せ 赤だし

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