

懐石彩

旬菜

- ・青菜 松茸 浸し
- ・長芋なめこ羹
- 雲丹 旨ゼリー
- ・柿ときのご胡麻和え
- ・海老南蛮漬け
- ・揚げ銀杏
- ・渋皮栗蜜煮
- ・鯛小袖寿司

吸物

きのこしんじょ 白木耳
青味 人参 柚子

造り

本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴

- ※三種類からお選びください
- ①丹波赤鶏
茄子 里芋 舞茸
牛蒡味噌焼
もずく酢

- 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
(差額二,五三〇円)

煮物

秋の実ひろうす
蕪スープ煮
南瓜 人参 青味

御食事 香の物 止 椀

釜炊き御飯
盛り合せ
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

懐石匠

旬菜

- ・青菜 松茸 浸し
- ・長芋なめこ羹
- 雲丹 旨ゼリー
- ・柿ときのご胡麻和え
- ・海老南蛮漬け
- ・揚げ銀杏
- ・渋皮栗蜜煮
- ・鯛小袖寿司

吸物

く土瓶蒸し
松茸 鱧 きのこしんじょ
酢橘 三つ葉

造り

本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴

- ※二種類からお選びください
- ①丹波赤鶏
茄子 里芋 舞茸
牛蒡味噌焼
もずく酢

- ②和牛炭火焼
添え野菜
特製ステーキソース
(差額二,五三〇円)

合肴

く天婦羅盛り合せ
海老 魚身 季節野菜
塩 だし

煮物

秋の実ひろうす
蕪スープ煮
南瓜 人参 青味

御食事 香の物 止 椀

釜炊き御飯
盛り合せ
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