

# 懐石花

# 黒毛和牛ステーキ懐石

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

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 く土瓶蒸しく

松茸 鱧 きのこしんじよ

酢橘 三つ葉

吸物 く土瓶蒸しく

松茸 鱧 きのこしんじよ

酢橘 三つ葉

造り 本日の造り四種盛り合わせ

あしらい一式

造り 本日の造り三種盛り合わせ

あしらい一式

焼肴 黒毛和牛炭火焼

添え野菜

牛蒡味噌

煮物 秋の実ひろうす

蕪スープ煮

南瓜 人参 青味

合肴 鮎 葛素麺

もずく天婦羅

吸酢 生姜

メイン 黒毛和牛サーロイン炭火焼

添え野菜

三種の薬味

煮物 くすき鍋仕立てく

鱧 松茸 舞茸

玉葱 蕪 芹

溶き卵

御食事 釜炊き御飯

香の物 盛り合せ

止 椀 赤だし

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

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

\*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