

# ミニ懐石(昼のみ)

## 御献立

先付	蟹身 黄身醤油 叩き長芋寄せ
	チャービル 蓮根チップ エディブルフラワー 美味酢ゼリー
吸物	蟹しんじょ 舞茸 人参 いんげん 柚子
造り	本日の造り あしらい一式
旬菜	・壬生菜と京揚げ煮浸し 系花 ・海老蓮根つみれ変り揚げ アボカドタルタルソース 青唐
焼物	鱧若狭焼 酢取茗荷
煮物	豚角煮 ポテト 大根 青梗菜 水辛子
食事	本日の釜炊き御飯
香の物	二種盛り
止椀	味噌椀
デザート	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

中之島なだ万

# 懐石花

## 御献立

先付	人参のムース 才巻海老 黄パプリカ ブロッコリースプラウト アブルーガ 美味ゼリー 山葵
吸物	蟹ひろうす 友禅麩 人参 いんげん 柚子
造り	本日の造り あしらい一式
旬菜	・壬生菜と京揚げ煮浸し 鮪系がき ・胡麻茶碗蒸し 雲丹餡掛け 山葵 ・合鴨のコンフィー かもし葱 粒マスタード バルサミコ醤油
焼物	甘鯛若狭焼 和牛奈良味噌焼 酢取茗荷
煮物	たら白子みぞれ鍋 巻白菜 水菜 人参 柚子 黒七味
食事	本日の釜炊き御飯
香の物	三種盛り
止椀	味噌椀
デザート	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

中之島なだ万

# 懐石 匠

## 御献立

- 先付 叩き長芋寄せ  
蟹身 蓮根チップ  
黄身醤油 美味ゼリー
- 吸物 蟹ひろうす  
友禅麩 舞茸 人参  
青軸 柚子
- 造り 本日の三種盛り合せ  
あしらい一式
- 旬菜 ・壬生菜と京揚げ煮浸し  
糸花  
・海老と蓮根のつみれ変り揚げ  
アボカドタルタルソース  
青唐辛子
- 焼物 本日の焼魚  
酢取茗荷
- 煮物 豚角煮  
ポテト 大根 青梗菜  
水辛子 旨餡掛け
- 食事 本日の釜炊き御飯
- 香の物 二種盛り  
味噌椀
- 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

中之島なだ万

# 懐石 葵

## 御献立

- 先付 せこ蟹 長芋千切り  
アボカドソース 食花  
黄味醤油 生姜酢
- 吸物 蟹ひろうす  
友禅麩 人参  
うぐいす菜 松葉柚子
- 先向 ふぐ焼霜造り鬼おろし和え  
オレンジ白菜 浅葱  
黄韭 茗荷 一味  
柚子割ポン酢
- 後向 寒鰯 本鰯  
あしらい一式
- 旬菜 ・ふぐ白子柚子釜焼  
ふぐヒレ銀餡掛け  
柚子七味  
・黒毛和牛ロース醤油焼  
蓮根チップ  
・人参のムース  
キャビア パプリカ  
美味ゼリー
- 焼物 本日の天然焼魚  
かぼす 酢取茗荷
- 煮物 ふかひれ姿煮  
蕪 人参 木耳  
ミニ青梗菜  
蟹スープ餡掛け
- 食事 蟹といくら釜炊き御飯
- 香の物 三種盛り  
味噌椀
- 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

中之島なだ万