

令和六年十二月 懐石「雅」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二六、五六五円

御 献 立

先付 蟹甲羅盛り キヤビア

ズワイ蟹 長芋 湯葉

美味酢ゼリー 花穂

蒸物 フォアグラ茶碗蒸し

鱻鰯 鰯掛け 黒胡椒

造り 本日のお造り あしらい

煮物 かぶら釜

鮫肝塩蒸し 揚げ蕪

酒盗クリーム 鰻

合肴 冬トマトの揚出し

とろろ昆布

焼物 タラバ蟹炭火焼き

寒鰯の胡麻ダレ焼き

安納芋チーズ 青唐油焼き

千枚蕪 揚げ稻穂

食事 寿司盛り合せ

赤出汁

デザート 本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年十二月 懐石「桐」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二〇、二四〇円

御 献 立

先付 蟹甲羅盛り キヤビア

ズワイ蟹 長芋 湯葉

美味酢ゼリー 花穂

蒸物 フォアグラ茶碗蒸し

鱈鰯 鰯掛 黒胡椒

造り 本日のお造り あしらい

煮物 かぶら釜

鮫肝塩蒸し 揚げ蕪

酒盗クリーム餡

合肴 冬トマトの揚出し

とろろ昆布

焼物 タラバ蟹炭火焼き

寒鰯の胡麻ダレ焼き

安納芋チーズ 青唐油焼き

千枚蕪 揚げ稻穂

食事 季節の御飯

香の物

赤出汁

デザート 本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。ご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年十二月 富士山【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一八、九七五円

御 献 立

先 付 ズワイ蟹 いくら

千長芋 湯葉

美味酢ゼリー 花穂

吸物替り 蕪葉の摺流し

揚げ蕪 紅ズワイ蟹

天婦羅 海老 季節野菜

天つゆ 大根卸し

肉料理 いずれかお選びください。

・和風ステーキ

・すき焼き小鍋

・しゃぶしゃぶ小鍋

食 事 寿司盛り合せ

赤出汁

デザート 本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。ご了承ください。予めご了承下さい。

日本料理

なだ万

令和六年十二月 ランチ「ミニ懐石」【ランチ限定】

御料理価格 税サ込 七、五〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し

柚子豆腐 輪青唐

いくら 旨出汁

氷頭なます卸し和え

柚子胡椒

吸物替り

蕪葉の摺流し

揚げ蕪 紅ズワイ蟹

造 り

本日のお造り あしらい

煮 物

海老芋 ミニ青梗菜

彩りパプリカ

酒盗クリーム餡

焼 物

金目鯛柚香焼き

安納芋チーズ 青唐油焼き

千枚蕪 揚げ稻穂

食 事

季節の御飯

デザート

本日のデザート

※ 当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承ください。

日本料理 **なだ万**