

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 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

フオアグラ茶碗蒸し
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。
いただく場合がございます。予めご了承下さい。

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。
いただく場合がございます。予めご了承下さい。

日本料理

なだ万