

令和七年二月 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 露の塔白和え

生雲丹 海老

百合根 ごごみ

雲子の酒粕浸し

生七味

吸物 鯛かぶら椀

水菜 柚子

造り 本日のお造り

あしらい

煮物 雲しやぶしやぶ小鍋

黒豚 白葱 枋尾揚げ

芹 福王椎茸

合着 甘海老と帆立のタルタル

柚子胡椒ドレッシング

焼物 甘鯛と九条葱の南蛮

振り柚子

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

令和七年二月 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 露の塔白和え

生雲丹 海老

百合根 ころも

雲子の酒粕浸し

生七味

吸物 鯛かぶら椀

水菜 柚子

造り 本日のお造り

あしらい

煮物 雲しゃぶしゃぶ小鍋

黒豚 白葱 枳尾揚げ

芹 福王椎茸

合肴 甘海老と帆立のタルタル

柚子胡椒ドレッシング

焼物 甘鯛と九条葱の南蛮

振り柚子

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

令和七年二月 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

鮪ユツケ 唐墨掛け
温玉 千胡瓜

蒸 物

寒しじみ玉地蒸し
刻み葱 仁淀川山椒

揚 物

海鮮と三つ葉のかき揚げ
季節野菜

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