

令和7年 2月

お昼の懐石

@8,000円(9,680円)

旬菜

菜の花 黄味辛子和え

海老 有明海苔

海老芋豆腐揚げ出し

露の臺 薬味 煎りだし

寒鯖小袖すし

黒豆とカステラ玉子松葉刺し

造り

河豚雲酢和え

本鮪 鯛焼霜

あしらい 土佐醤油

煮物

小鍋にて

はかた地どり治部煮

筍 里芋 雪嶺たけ

福岡大葉春菊 溶き辛子

焼物

鰯西京杉板焼

(チヨイス)

千枚漬け 鰻山椒揚げ 稲穂

カルピスバターコロツケ

オマールソース

博多和牛コースト

添え野菜

新馬鈴薯 蓮根 青唐

ピメント クレソン

赤万願寺のソース

またいちの塩 山葵

食事

梅しらす釜炊き御飯

赤だし 香の物

デザート

マスカルポーネ白いお汁粉

抹茶アイス あまおう

夜の懐石

@16,000円(19,360円)

先付

海老芋豆腐揚げ出し

海老 露の臺 薬味 煎りだし

博多和牛菜の花包み

生うに 針胡瓜 花穂 胡麻餡

コンソメゼリー 金箔

温菜

なだ万名物

フォアグラ茶碗蒸し

芽葱 黒胡椒 香味餡かけ

凌ぎ

寒鯖小袖すし

巻がり

造り

一緒盛りにて

河豚焼霜造り

本鮪 鯛 甘海老

土佐醤油 ぼん酢

煮物

小鍋にて

甘鯛餅粉揚げ

蛤 筍 里芋 雪嶺たけ

福岡大葉春菊 針柚子

焼物

釣りきんき一夜干し

(チヨイス)

鰻山椒揚げ 千枚漬け 稲穂

染め卸し 酢橘

松阪牛炭火焼

添え野菜

またいちの塩 山葵

赤万願寺のソース

食事

河豚と

冬野菜の釜炊き御飯

香の物

盛り合わせ

止椀

赤だし

デザート

マスカルポーネ白いお汁粉

あまおう 抹茶アイス