

【ランチ限定】

和味膳

くなごみぜんく

五五〇〇円(六八三六円税サ込)

先付

法蓮草浸し

子持ち昆布

胡麻豆腐

山葵 べっこう餡

造り

鮪 鰯

あしらい

祝い御膳

小鉢

紅白柚子なます

小肌 チャービル

筍 紅芯大根

金山寺和え

くこの実

合鴨 カリフラワー

デトロイト

マスタード餡

黒豆蜜煮

皮はぎ柚庵焼

揚げおやき

花蓮根 青唐

里芋饅頭 穴子

山椒餡

海老さくさく揚げ

白魚新引揚げ

食事

梅しらすの

炊き込みご飯

赤だし 香の物

デザート

蜜柑ゼリー

ホイップ



令和七年一月吉日

なだ万謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

【ランチ限定】

新春ミニ懐石

七五〇〇円(九三二二円税サ込)

先付

く祝い小箱く

子持ち昆布 青菜浸し

紅白柚子なます

小肌 チャービル

伊達巻

松笠慈姑

海老芝煮

黒豆蜜煮

新唐墨

お椀

粕汁仕立て

鰯つみれ 丸大根

鶴亀人参 菜の花 六方芋

造り

鮪 鯛 烏賊

あしらい

焼物

鰯 西京焼

牛八幡巻

落の塔射込み田楽

酢取茗荷

酢の物

蟹 蛇腹胡瓜 若布

桃蕪 コーンリーフ

ラディッシュ

旨酢ゼリー

食事

梅しらすの炊き込みご飯

香の物

白菜漬

止椀

胡瓜浅漬

手毬麩 葱

デザート

二種盛り合せ



令和七年一月吉日

なだ万謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

旬彩膳

一〇〇〇〇円(一二四三〇円税サ込)

先付

く祝い小箱く  
子持ち昆布 青菜浸し  
紅白柚子なます  
小肌 チャービル  
伊達巻  
松笠慈姑 海老芝煮  
黒豆蜜煮 新唐墨

お椀

粕汁仕立て  
鰯つみれ 丸大根  
鶴亀人参 菜の花 六方芋

造り

鮪 鯛 烏賊  
あしらい

合肴

蟹 蛇腹胡瓜 若布  
桃蕪 コーンリーフ  
ラディッシュ  
旨酢ゼリー

メイン

焼八寸  
鰯 柚庵焼  
揚げおやき 花蓮根  
青唐  
ふぐ唐揚げ  
白魚新引揚げ  
合鴨 カリフラワー  
マスタード餡

煮物

里芋饅頭 穴子  
山椒餡

食事 小柱と梅の炊き込みご飯  
香の物 白菜漬け  
止 椀 胡瓜浅漬け  
手毬麩 葱

デザート ほうじ茶プリン

(三十一日、食事は年越しそば)

令和七年一月吉日

なだ万 謹製

※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。



迎春懐石

一五〇〇〇円(一八一五〇円税サ込)

先付

子持ち鮎巻  
青菜浸し  
紅白柚子なます  
小肌 チャービル  
伊達巻 松笠慈姑  
海老芝煮 黒豆蜜煮  
新唐墨

吸物

蟹 木耳しんじょ  
わんこ餅 岡ひじき  
鶴亀人参 干瓢 へぎ柚子

造り

鮪 鰯 炙りふぐ  
あしらい  
土佐醤油 割ポン酢

焼物

答志島トロさわら柚香焼  
ふぐ唐揚げ  
蟹黄金揚げ  
梅長芋

煮物

鮫肝茶碗蒸し  
椎茸 百合根  
芽葱餡

食事

小柱と梅の炊き込み御飯  
香の物 白菜漬け  
止 椀 胡瓜浅漬け  
味噌沢庵  
手毬麩 葱

デザート 三種盛り合せ

(三十一日、食事は年越しそば)

令和七年一月吉日

なだ万 謹製

※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。



黒毛和牛ステーキ懐石  
一六〇〇〇円(一九八八八円税サ込)

先付 子持ち鮎巻

青菜浸し

紅白柚子なます

小肌 チャービル

伊達巻 松笠慈姑

海老芝煮 黒豆蜜煮

新唐墨

吸物

蟹 木耳しんじょ

わんこ餅 岡ひじき

鶴亀人参 干瓢

へぎ柚子

造り

鮪 鰯 鯛

あしらい

煮物

里芋饅頭 穴子

山椒 餡

焼物

黒毛和牛サーロイン

陶板焼き 100g

添え野菜

彩りサラダ

胡麻ドレッシング

食事

白御飯

白菜漬け

胡瓜浅漬け

味噌沢庵

手毬麩 葱

デザート

三種盛り合せ

(三十一日、食事は年越しそば)

令和七年一月吉日

なだ万謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

懐石 桐

一八〇〇〇円(二二三七四円税サ込)

先付

子持ち鮎巻

青菜浸し

紅白柚子なます

小肌 チャービル

伊達巻 松笠慈姑

海老芝煮 黒豆蜜煮

新唐墨

温菜

鮫肝茶碗蒸し

ふかひれ姿煮

椎茸 百合根 芽葱 餡

造り

本鮪 白身

ぼたん海老

あしらい

肉料理

黒毛和牛サーロイン

陶板焼き

アスパラ

フルーツトマト

カリフラワー

パプリカ

焼物

金目鯛若狭焼

染め卸し 酢橘

蟹黄金揚げ

露の塔射込み田楽

食事

鯛と梅の釜炊き御飯

白菜漬け

胡瓜浅漬け

味噌沢庵

手毬麩 葱

デザート

三種盛り合せ

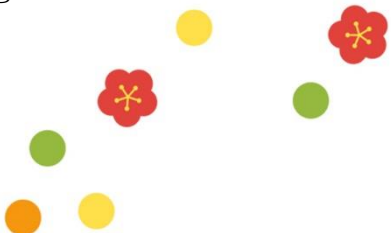
(三十一日、食事は年越しそば)

令和七年一月吉日

なだ万謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。



おまかせ

二二〇〇〇円(二八五八九円税サ込)

先付

子持ち鮎巻  
青菜浸し  
紅白柚子なます  
小肌 チャービル  
伊達巻 松笠慈姑  
海老芝煮 黒豆蜜煮  
新唐墨

温菜

鮫肝茶碗蒸し  
ふかひれ姿煮  
椎茸 百合根 芽葱餡

造り

おすすめ鮮魚盛り合せ

肉料理

黒毛和牛サーロイン  
陶板焼き  
アスパラ  
フルーツトマト  
カリフラワー  
パプリカ

煮物

伊勢海老味噌スープ煮  
小芋 人参 椎茸  
隠元

揚物

柔らか鮑  
行者にんにく 赤蕪  
酢橘

食事  
の物

鯛と梅の釜炊き御飯  
白菜漬け  
胡瓜浅漬け  
味噌沢庵  
手毬麩 葱

デザート

三種盛り合せ

(三十一日、食事は年越しそば)



令和七年一月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。