

# 懐石花

一三、〇〇〇円

税サ込

一六、四四五円

## お献立

先付

胡桃ムース

帆立酒煮

大黒占地

栗チップ

ラディッシュ

山葵 美味ゼリー

吸物

く土瓶蒸し

松茸 鱧

えびしんじょ

三つ葉

酢橘

造り

本日の三種

あしらい一式

旬菜

・菊菜 菊花

もって菊

たもぎ茸

酢橘割醤油

・蓮根と白葱のポタージュ

黒七味

・小芋 干芋茎

伊勢芋蒟蒻

どんこ椎茸

柿 ざくろ

・隠元 振り柚子 白掛け

・丸十カステラ 鮎柚香蒸し

プチトマトレモン煮

银杏松葉差し

焼物

かます若狭焼

牛ロース大和味噌

パプリカ甘酢漬け

煮物

なだ万伝統料パンスープ煮

人参 木耳

水菜 生姜

ふかひれ鰻掛け

御飯

本日の釜炊き御飯

止香の物

三種盛

味噌汁

デザート

令和六年十月

中之島 なた万

調理長 杉本 圭司

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

# 懐石葵

一九、〇〇〇円

税サ込

二四、〇三五円

## お献立

先付

才巻海老

赤貝

金子

どんこ椎茸

伊勢芋蒟蒻

干芋茎

柿 ざくろ

・隠元 振り柚子

胡桃 白かけ

吸物

名残鱧秋茄子包み

小芋と蕪の葛豆腐

焼松茸

青軸

人参 輪柚子

先向

牡丹海老昆布メ

キャビアロリ

藻塩 本山葵

後向

本鮪 青利烏賊

あしらい一式

旬菜

・蓮根と白葱のポタージュ

黒七味

・鰻一夜干しと

奈良クリームチーズ

かぼす釜盛り

・たもぎ茸 菊花

もって菊 お浸し

・秋生しらすといくら寿司

・佐賀牛ロース卸しポン酢

葱 一味

焼物

太刀魚若狭焼

神山椎茸フライ雲丹焼

紫カリフラワー甘酢漬

煮物

帆立と白菜の博多蒸し

毛蟹 人参丸 生木耳

かもじ葱 黒胡椒

ポルチーニソース

御飯

鮑 舞茸と花卉茸釜炊き御飯

止香の物

三種盛

味噌汁

デザート

なだ万ロールケーキ

抹茶クリーム 渋皮栗

コーヒージェリー

令和六年十月

中之島 なた万

調理長 杉本 圭司

※内容を一部変更させて頂く場合がございます