

懐石彩

旬菜

- ・うるい 椎茸 浸し
- ・柔らか胡麻豆腐
- ・雲丹 旨ゼリー
- ・菜種 大豆 白和え
- ・河豚皮煮凍り
- ・豆稲荷
- ・厚焼き玉子
- ・路の臺田楽
- ・梅花長芋

吸物

- 蛤しんじょ 椎茸
- 梅人参 青味 柚子

造り

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴

- ※三種類からお選びください
- ①ふぐ唐揚げ 酢橘
- アスパラ海老芋春巻き
- 落味噌

②天婦羅盛り合せ

- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

③和牛炭火烧

- 添え野菜
- 特製ステーキソース
- (差額二、五三〇円)

煮物

- おろし蕪玉
- 百合根 穴子 木耳
- 蟹餡掛け

御食事

釜炊き御飯

香の物

盛り合せ

赤だし

デザート

特製デザート

*一部内容を変更させて頂く場合がございます
予めご了承くださいませ

神戸なだ万

懐石匠

旬菜

- ・うるい 椎茸 浸し
- ・柔らか胡麻豆腐
- ・雲丹 旨ゼリー
- ・菜種 大豆 白和え
- ・河豚皮煮凍り
- ・豆稲荷
- ・厚焼き玉子
- ・路の臺田楽
- ・梅花長芋

吸物

- 蛤しんじょ 椎茸
- 梅人参 青味 柚子

造り

本日の造り三種盛り合わせ
あしらい一式

焼肴

- ※二種類からお選びください
- ①ふぐ唐揚げ 酢橘
- アスパラ海老芋春巻き
- 落味噌

②和牛炭火烧

- 添え野菜
- 特製ステーキソース
- (差額二、五三〇円)

合肴

- く天婦羅盛り合せ
- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

煮物

- おろし蕪玉
- 百合根 穴子 木耳
- 蟹餡掛け

御食事

釜炊き御飯

香の物

盛り合せ

赤だし

デザート

特製デザート

*一部内容を変更させて頂く場合がございます
予めご了承くださいませ

神戸なだ万