

# 懐石彩

## 旬菜

- ・碓井豆腐 雲丹
  - 山葵 旨ゼリー
  - ・螢烏賊 分葱 酢味噌
  - ・春キャベツすり流し
  - ・筍木の芽和え
  - ・桜葉寿司
  - ・厚焼き玉子
  - ・花卉百合根
  - ・豚角煮カツ 辛子
- (京都南座なだ万紹介料理)

## 吸物

- 桜海老しんじよ
- 椎茸 青海苔 人参
- 青味 木の芽

## 造り

本日の造り三種盛り合わせ  
あしらい一式

## 焼肴

- ※三種類からお選びください
- ①油目唐揚げ
- 筍 ごごみ
- おろしポン酢

### 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

- 筍ひろうす
- 小芋 南瓜 人参 青味

## 御食事

釜炊き御飯

## 香の物

盛り合せ

## 止 椀

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

- ・碓井豆腐 雲丹
  - 山葵 旨ゼリー
  - ・螢烏賊 分葱 酢味噌
  - ・春キャベツすり流し
  - ・筍木の芽和え
  - ・桜葉寿司
  - ・厚焼き玉子
  - ・花卉百合根
  - ・豚角煮カツ 辛子
- (京都南座なだ万紹介料理)

## 吸物

- 桜海老しんじよ
- 椎茸 青海苔 人参
- 青味 木の芽

## 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油目オイル焼
- 筍 ごごみ
- おろしポン酢

### 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

- 筍ひろうす
- 小芋 南瓜 人参 青味

## 御食事

釜炊き御飯

## 香の物

盛り合せ

## 止 椀

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