

なだ万 匠の饗宴 九撰

御 献 立

冷 菜

もろへいや摺り流し  
鮑柔らか煮 白胡麻湯葉豆腐  
ランプフィッシュユ  
菊花 ミニ陸蓮根 ラディッシュ  
名古屋なだ万 調理長 二宮賢大

小 鉢

山葵卸し和え  
蛸 帆立 諸胡 長芋 茗荷 芽大葉  
広島なだ万 調理長 西山良幸

温 皿

鱧の炙り 焼松茸  
山芋 九条葱 南蛮香味酢掛け  
神戸なだ万 調理長 前田貴之

造 り

本鮪 のどぐろ炙り  
車海老油霜 縞鯨  
あしらい一式 土佐醤油  
新宿なだ万 調理長 吉田武彦

煮 物

小鍋にて  
海鮮味噌仕立て  
伊勢海老 甘鯛 帆立貝真丈  
賀茂茄子 青味  
高輪なだ万プライム 調理長 鈴木晴智

合 肴

冷製 雲丹と玉蜀黍クリーム 琥珀ゼリーかけ  
陸蓮根 アスパラ 長芋 花穂 芽葱  
毛蟹のサラダ  
リトルフラワー

札幌なだ万雅殿 調理長 尾中栄智郎

焼 物

黒毛和牛松茸入りすき焼ロール  
黄味クリーム 笹打ち葱  
鮎のコンフィ  
胡瓜酢 夏野菜甘酢漬  
大阪なだ万 調理長 高山篤志

食 事

鱧と割き松茸の釜炊き御飯  
実山椒 三つ葉  
香の物 赤だし  
横浜なだ万 調理長 本山剛

甘 味

白桃なだ万ロールケーキ  
ぶどうゼリー添え  
中之島なだ万 調理長 杉本圭司

仕入の都合により一部内容が変更になる場合がございます