

なだ万 匠の饗宴 六撰

御 献 立

前 菜

松茸 菊花浸し
ずんだ豆腐 ずわい蟹餡
生雲丹素麺 生海苔ゼリー
フォアグラチーズ味噌田楽
長茄子 薄揚
う巻パン タルタルマスタード
ミニトマト 香草

新宿なだ万賓館 調理長 榎本 洋右

造 り

鰹焼霜サラダ仕立て
フルーツトマトのポン酢和え
鰯の軽い燻製
メ鯖クリームチーズ包み
車海老油霜
煽り烏賊

日本橋なだ万 調理長 市山 康隆

煮 物

和牛サーロイン 鰻フライ
水茄子のすき鍋
玉葱 占地 青葱 赤万願寺
車麩 チンゲン菜
実山椒 温玉

梅田なだ万茶寮 調理長 安東 智則

焼 物

栄螺つぼ焼
合鴨コンフィー昆布茶仕立て
無花果田楽 酢どり茗荷

横浜なだ万賓館 調理長 吉田 竜

食 事

穴子の釜炊き御飯
茗荷 牛蒡 京三つ葉
香の物 赤だし

名駅なだ万茶寮 調理長 川副 広継

デザート

道産玉蜀黍のプリン
カラメル焦がし醤油
ハスカップのわらび餅
メープルシロップ

札幌なだ万茶寮 調理長 岡田 広和

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