

# 懐石彩

八、八五五円(税サ込)

## 旬菜

- ・ミルク豆腐 雲丹
- 山葵 旨だし
- ・海月 胡瓜 蓴菜
- ・筍 木の芽和え
- ・鯛の子 白子 煮凍り
- ・甘海老唐揚げ トリユフ塩
- ・笹巻寿司
- ・丸十蜜煮

## 吸物

- 碓井豆しんじょ
- 魚身葛打ち
- 椎茸 人参 青味
- 青海苔 木の芽

## 造り

- 本日の造り三種盛り合せ
- あしらい一式

## 焼肴

- ※三種類からお選びください
  - ①蓬葛焼き
    - 鮭 生麩 蓮根 鱈の芽
    - 割り醤油 山葵
  - ②天婦羅盛り合せ
    - 海老 魚身 季節野菜
    - 塩 だし
  - ③和牛炭火焼
    - 添え野菜
- 特製ステーキソース  
(差額二、五三〇円)

## 煮物

- 桜海老と山菜信田巻き
- 大根 里芋
- 人参 木の芽

## 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

一、三八五円(税サ込)

## 旬菜

- ・ミルク豆腐 雲丹
- 山葵 旨だし
- ・海月 胡瓜 蓴菜
- ・筍 木の芽和え
- ・鯛の子 白子 煮凍り
- ・甘海老唐揚げ トリユフ塩
- ・笹巻寿司
- ・丸十蜜煮

## 吸物

- 碓井豆しんじょ
- 魚身葛打ち
- 椎茸 人参 青味
- 青海苔 木の芽

## 造り

- 鯖焼き霜
- 淡路玉葱
- 大蒜 梅肉
- 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蓬葛焼き
    - 鮭 生麩 蓮根 タラの芽
    - 割り醤油 山葵
  - ②和牛炭火焼
    - 添え野菜
- 特製ステーキソース  
(差額二、五三〇円)

## 合肴

- 〓天婦羅盛り合せ〓
- 海老 魚身 季節野菜
- 塩 だし

## 煮物

- 桜海老と山菜信田巻き
- 大根 里芋
- 人参 木の芽

## 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