

# 懐石彩

八、八五五円(税サ込)

## 旬菜

- ・青菜胡麻浸し
- ・玉蜀黍寄せ 雲丹 山葵
- ・鱧南蛮漬け
- ・海老 ブロッコリー
- ・飛子 酒盗クリーム
- ・鯛袱紗焼
- ・若桃蜜煮
- ・鯛小袖寿司

## 吸物

- ・鱧しんじょ 椎茸
- ・春雨 加賀太胡瓜
- ・人参 柚子

## 造り

本日の造り三種盛り合わせ  
あしらい一式

## 焼肴

- ※四種類からお選びください
- ① 鮎香草揚げ 和風タルタル  
エンダイブ パプリカ  
トマト 醤油ドレッシング

- ② 天婦羅盛り合せ  
海老 魚身 季節野菜  
塩 だし

- ③ 泳がしの鮎(二尾)炭火烧  
蓼酢 (差額一、八九八円)

- ④ 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

- ・豚角煮 冬瓜スープ煮
- ・白髪葱 青味
- ・豆鼓餡

## 御食事

- ・釜炊き御飯
- ・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

- ・青菜胡麻浸し
- ・玉蜀黍寄せ 雲丹 山葵
- ・鱧南蛮漬け
- ・海老 ブロッコリー
- ・飛子 酒盗クリーム
- ・鯛袱紗焼
- ・若桃蜜煮
- ・鯛小袖寿司

## 吸物

- ・鱧葛打ち 焼茄子
- ・加賀太胡瓜 春雨
- ・人参 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 鮎塩焼  
無花果田楽

- 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

- ・天婦羅盛り合せ
- ・海老 魚身 季節野菜  
塩 だし

## 煮物

- ・豚角煮 冬瓜スープ煮
- ・白髪葱 青味
- ・豆鼓餡

## 御食事

- ・釜炊き御飯
- ・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