

令和六年五月 懐石「雅」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二六、五六五円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し いくら
マスカルポーネ豆腐

銀 餡 花山椒

黒毛和牛焼き霜 芽葱

造 り

本日のお造り あしらい

煮 物

丸茄子 万願寺青唐
鱻 鱈 友地餡掛け

合 肴

うざく
山形のだし 花穂

揚 物

鱧香味天 ヒマラヤ岩塩

止 肴

小柴太刀魚塩焼き 柑橘
染卸し 酢取り茗荷

食 事

寿司盛合せ
赤出汁

デザート

本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。
いただく場合がございます。予めご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年五月 懐石「桐」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二〇、二四〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し いくら

マスカルポーネ豆腐

銀 餡 花 山 椒

黒毛和牛焼き霜 芽葱

造 り

本日のお造り あしらい

煮 物

丸茄子 万願寺青唐

鱻 鰯 友 地 餡 掛 け

合 肴

うざく

山形のだし 花穂

揚 物

鱧香味天 ヒマラヤ岩塩

止 肴

小柴太刀魚塩焼き 柑橘

染卸し 酢取り茗荷

食 事

季節の御飯

香の物

赤出汁

デザート

本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。ご了承ください。

日本料理

なだ万

令和六年五月 懐石「楓」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一五、一八〇円

御 献 立

旬 菜 季節野菜の浸し 鶏節

マスカルポーネ豆腐

海老 銀飴 山葵

新蓴菜と烏賊酒煎り

加減酢 叩き陸蓮根

吸 物 清汁仕立て

海老真丈 筍

三陸若布 葛冬瓜

造 り 本日のお造り あしらい

煮 物 合鴨治部煮 小芋 南瓜

栗麩オランダ 溶き山葵

合 肴 うざく

山形のだし 花穂

焼 八 寸 小柴太刀魚塩焼き 柑橘

染卸し 酢取り茗荷

食 事 季節の御飯

香の物

赤出汁

デザート 本日のデザート

※ 当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。ご了承ください。

日本料理 なただ万

令和六年五月 富士山【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一五、一八〇円

御 献 立

先 付

季節野菜の浸し 鶏節
新蓴菜と烏賊酒煎り
加減酢 叩き陸蓮根
蓬豆腐 とび子
銀餡 露辛子

蒸 物

季節の茶碗蒸し
鶏つくね 木の芽

天婦羅

海老 季節野菜
天つゆ 大根卸し

サラダ

リッツチリーフ

止 肴

牛ステーキ
季節の焼き野菜
大蒜醤油 刻み山葵

食 事

寿司盛り合せ
赤出汁

デザート

本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。予めご了承下さい。

日本料理

なだ万

令和六年五月 懐石「花」【ランチ限定】

御料理価格 税サ込 一、二、六五〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し 鶏節
蓬豆腐 とび子
銀餡 露辛子
新蓴菜と烏賊酒煎り
加減酢 叩き陸蓮根

吸 物

清汁仕立て
海老真丈 筍
三陸若布 葛冬瓜

造 り

本日のお造り あしらい

煮 物

合鴨治部煮 小芋 南瓜
栗麩オランダ 溶き山葵

合 肴

うざく
山形のだし 花穂

焼 八 寸

鱸木の芽味噌焼き 柑橘
酢取り茗荷 唐墨臍寿司
鱈霰揚げ 孺恋花豆

食 事

季節の御飯
香の物
赤出汁

デザート

本日のデザート

※当日の仕入れの状況により、内容を変更させていただきます。
いただく場合がございます。予めご了承下さい。