

懐石匠

一一、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和牛炭火烧
- 添え野菜
- 特製ステーキソース
- (差額二、五三〇円)

合肴

- く天婦羅盛り合せく
- 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

デザート

- 赤だし
- 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

黒毛和牛ステーキ懐石

一八、九七五円(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わせ
- あしらい一式

煮物

- 桜海老と山菜信田巻き
- 大根 里芋
- 人参 木の芽

メイン

- 黒毛和牛サーロイン炭火烧
- 添え野菜
- 三種の薬味

御食事

- 釜炊き御飯

香の物

- 盛り合せ

デザート

- 赤だし
- 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