

令和六年 九月

いろどり御膳

3800円(税サ込4598円)

先付

- ・長芋寄せ とびこ 旨ゼリー 陸蓮根
- ・冷製鯖味噌摺り流し
- ・胡瓜 茄子 茗荷 ペリーラ 切り胡麻
- ・木の子と隠元白掛け ザクロ

主菜膳

- ・銀鮭柚香焼
- ・南瓜サクサク揚げ 丸十蜜煮 粟麩田楽
- ※差額 税サ込1815円で
- 黒毛和牛照焼に変更できます

- ・法蓮草浸し 糸花
- ・蓮根 金平 彩り胡麻
- ・チヂミ 蒟蒻とブロッコリー
- ・落花生クリーム
- ・海老 白木耳 赤黄パプリカ 玉葱マリネ
- ・生湯葉 海苔醤油
- ・青さ海苔しんじょうカツ 白子衣揚げ
- ・スナツプ エンドウ 銀あん 生姜
- ・本日の造り あしらい一式

食事

- 釜炊き御飯
- 小芋 ベーコン 三つ葉
- 赤だし 香の物

デザート 本日のデザート

令和六年 九月

夏の茶寮ランチ

6000円(税込) 7260円

先付

- ・長芋寄せ とびこ 旨ゼリー 陸蓮根
- ・冷製鯖味噌摺り流し
- 胡瓜 茄子 茗荷 ペリコーラ 切り胡麻
- ・木の子と隠元白掛け ザクロ

冷菜

- 冷し豆乳茶碗蒸し
- 海老 焼茄子 青さ海苔あん クコの実

造り

- 本日の盛り合わせ
- あしらい一式

メイン

- 黒毛和牛サーロイン
- う巻パン タルタルマスタード
- アスパラ 無花果田楽 果実ソース

食事

- 釜炊き御飯
- 小芋 ベーコン 三つ葉
- 赤だし 香の物

デザート

- 本日のデザート

令和六年 九月

黒毛和牛ステーキどんぶり

税サ込5800円

先付

- ・木の子と隠元白掛け ザクロ
- ・冷し豆乳茶碗蒸し
- 海老 焼茄子
- 青さ海苔あん クコの実

メイン

黒毛和牛サーロインステーキ丼
添え野菜 温玉
茶だし 薬味 白葱 山葵 香の物

食事

ミニ冷し担々稲庭うどん

令和六年 九月

茶寮 四季懐石

7000円(税サ込8470円)

旬菜	冷菜	造り	揚物	煮物	食事	デザート
・雲丹 長芋寄せ 旨ゼリー 陸蓮根 ・木の子と隠元白掛け ザクロ ・釜揚げしらす 法蓮草 浸し 糸花 ・海老 白木耳 赤黄パプリカ 玉葱マリネ ・鰻カツサンド	鯖味噌摺り流し ソフトシエルクラブ 胡瓜 茄子 茗荷 ペリーラ 切り胡麻	本日の盛合せ あしらい一式	銀鮭カダイフ揚げ ズッキーニ 蓮根 アボカドソース ピーテンドリル バルサミコソース	黒毛和牛スライス 赤万願寺 水茄子 水菜 ささがき牛蒡 青き海苔あん	釜炊き御飯 小芋 ベーコン 三つ葉 赤だし 香の物	チヨイス

※差額 税サ込1815円で松茸土瓶蒸し、又は
フオアグラ茶碗蒸しに変更できます

※差額 税サ込1815円で
黒毛和牛照焼に変更できます

令和六年 九月

黒毛和牛しゃぶしゃぶコース

8000円(税込)9680円

先付

- ・長芋寄せ とびこ
- 旨ゼリー 陸蓮根
- ・海老 白木耳
- 赤黄パプリカ 玉葱マリネ

造り

本日の盛合せ
あしらい一式

鍋

博多牛サーロインしゃぶしゃぶ
レタス 水菜 黄韭 菊菜 白葱 人参
椎茸 葛切り 巻湯葉 焼き餅 豆腐
ポン酢 胡麻だれ 薬味一式

食事

稲庭うどん
古高菜漬け

デザート

バナラアイス

令和六年 九月

なだ万 匠の饗宴 六撰

10000円(税サ込12100円)

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

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

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 青梗菜 実山椒 温玉

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

食事

- 穴子の釜炊き御飯
- 茗荷 牛蒡 京三つ葉
- 胡瓜浅漬 白菜漬
- 赤だし(海女のり 小葱)

香の物
止碗

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

令和六年 九月

黒毛和牛ステーキ懐石

10000円(税込) 12100円

旬菜

- ・雲丹 長芋寄せ 旨ゼリー 陸蓮根
- ・木の子と隠元白掛け ザクロ
- ・釜揚げしらす 法蓮草 浸し 糸花
- ・海老 白木耳 赤黄パプリカ 玉葱マリネ
- ・鰻カツサンド

冷菜

- 鯖味噌摺り流し
- ソフトシエルクラブ 胡瓜 茄子
- 茗荷 ペリーラ 切り胡麻

造り

本日の盛合せ
あしらい一式

冷菜

本日のサラダ
なだ万ドレッシング

メイン

黒毛和牛ステーキ(80グラム)
添え野菜 和風ソース
山葵 粒マスタード
※差額 税込3025円で
120グラムに増量できます

食事

- 釜炊き御飯
- コシヒカリ 新之助 ちりめん山椒
- もしくは
- 釜炊き御飯
- 小芋 ベーコン 三つ葉
- 赤だし 香の物

デザート

グラマラツカ