

野立

御献立

先付

落花生葛寄せ
旨出しゼリー
菠薐草 京揚げ煮浸し

吸物

萩しんじょ
烏賊すり身 小豆 銀杏
菊花 菊菜 エリンギ
振り柚子

彩り小箱

蛸柔らか煮
柿 海老 赤麹弱
胡麻酢和え

造り

二種盛り合せ
あしらい一式
豚角煮
マッシュポテト
南瓜 隠元 人参

焼物

美味餡
鯖西京焼き
きやら山葵 菊花蕪
牛炙りと梨のサラダ

揚げ物

蛤天婦羅
エリンギ 栗麩
薬味 煎りだし
茸と牛蒡の炊き込み御飯
野沢菜 味噌沢庵
厚揚げ 葱

食事

止碗

デザート
紅茶のパナコッタ

匠懐石

御献立

旬菜

落花生葛寄せ
旨出しゼリー
菠薐草 京揚げ煮浸し
柿 赤麹弱 海老
胡麻酢和え
かます一夜干し
慈姑煎餅
蛸柔らか煮
南瓜

吸物

萩しんじょ
鴨つみれ 小豆 銀杏
菊花 菊菜 エリンギ
振り柚子

造り

三種盛り合せ
あしらい一式
鯖西京焼き
きやら山葵 菊花蕪
栗麩くるみ味噌田楽

焼物

秋蛤酒煎り
焼椎茸 無花果 白菜
蛤スープゼリー

煮物

ほうぼう卸し煮
人参 小芋 紅葉麩
青唐 赤柚子 胡椒

食事

茸と牛蒡の釜炊き御飯
野沢菜 味噌沢庵
厚揚げ 葱

止碗

デザート

紅茶のパナコッタ
フルーツゼリー
梨 みかん ラズベリー

令和八年十月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。



令和八年十月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

※松茸料理（土瓶蒸し・釜御飯）

お差額にて差し替え可能です



にぎわい

御献立

先付

落花生葛寄せ
旨出しゼリー

菠薐草 京揚げ煮浸し
柿 赤蒟蒻 海老

胡麻酢和え
スープ蒸し

吸物

造り
三種盛り合せ
あしらい一式

煮物

ほうぼう卸し煮
人参 小芋 紅葉麩
青唐 赤柚子胡椒

天婦羅

海老二本
魚介一種
季節野菜三種
卸し 天つゆ 岩塩

寿司

鮪 白身
つぶ貝
小肌
穴子
干瓢巻
玉子
ガリ

止 椀

赤だし

デザート

紅茶のパンナコッタ
フルーツゼリー
梨 みかん ラズベリー



花 懷石

御献立

先付

落花生葛寄せ
いくら 旨ゼリー
かます一夜干し

慈姑煎餅
翡翠銀杏松葉串
蛸柔らか煮
南瓜

吸物

松茸土瓶蒸し
帆立貝柱 車海老
百合根 三つ葉 酢橘

造り

三種盛り合せ
あしらい一式 土佐醤油

煮物

小鍋仕立て
三河一色産鰻
名古屋コーチン鰻巻き
蕪みぞれスープ仕立て
鰻つみれ 小芋 豆腐
栗 紅葉麩
菊菜 菊花

合 肴

三河産鰻南蛮漬け
焼葱 茗荷 無花果
りんご雲酢
アイコトマト

焼物

黒毛和牛ハネシタ炙り
マデラ酒と赤酒のソース
針葱 針茗荷
伏見唐辛子

食事

香の物
鯛と茸と牛蒡の釜炊き御飯
野沢菜 味噌沢庵 赤蕪
厚揚げ 葱

デザート

紅茶のパンナコッタ
フルーツゼリー
梨 みかん ラズベリー

※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

なだ万 謹製



令和八年十月吉日

※松茸料理（土瓶蒸し・釜御飯）お差額にて差し替え可能です

令和八年十月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

桐懷石 【予約制】

御献立

先付 くお月見仕立てく

蒸し鮑

卵黄味噌漬け

いくら醤油漬け

針ラディッシュ

紫蘇グリーン

吸物

松茸土瓶蒸し

帆立貝柱 車海老

百合根 三つ葉 酢橘

造り

四種盛り合せ

土佐醤油 ポン酢

焼物

黒毛和牛西京焼き

杉板 生粒胡椒

クリームチーズ味噌漬

合肴

三河産鰐南蛮漬け

焼葱 茗荷 無花果

りんご 雲酢

アイコトマト

煮物

甘鯛蕪蒸し

栗 海老 銀杏 木耳

三つ葉 赤柚子胡椒

食事

松茸の釜炊き御飯

止 厚揚げ 葱

香の物 野沢菜 味噌沢庵 赤蕪

デザート

メロン マンゴー

ピオーネ



令和八年十月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます