

お祝い懐石「福」

御献立

祝肴

水菜菊花浸し
ブラウン榎木 揚げ菊菜
胡桃葛寄せ

飛子

柚子胡椒 割り醤油

秋刀魚 占地鬼おろし和え
ざくろ

ミニトマト シナモン煮

セルフィーユ

翡翠銀杏松葉串

吸物

炙り鱧しんじょ
焼茄子 青味 柚子

凌ぎ 赤飯 胡麻塩

造り 三種盛り合せ
あしらい一式

焼物 金目鯛西京漬け
クリームチーズ味噌漬

花豆

蕪甘酢漬

合肴 焼目煮穴子

水雲 胡瓜 刻みガリ

土佐酢

煮物 名古屋コーチンつみれ

スープ煮

蓮根 小芋 椎茸

南瓜 ミニ青梗菜

食事 栗と小豆の釜炊き御飯

香の物 二種盛り合せ

留物 滑子 洗い葱

デザート 桃プリン
フルーツゼリー

※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。

令和八年九月吉日

なだ万 謹製



ご結納懐石「結」

御献立

祝肴

水菜菊花浸し
ブラウン榎木 揚げ菊菜
胡桃葛寄せ

飛子

柚子胡椒 割り醤油

秋刀魚 占地鬼おろし和え
ざくろ

ミニトマト シナモン煮

セルフィーユ

翡翠銀杏松葉串

花豆蜜煮

吸物

名古屋コーチン玉子の鰻巻
三河一色産鰻のスープ
原木椎茸 焼茄子
三つ葉 柚子

凌ぎ 赤飯 胡麻塩

造り 三種盛り合せ
あしらい一式

煮物

牛舌柔らか煮

小芋 人参 ペコ玉

蓮根 ミニ青梗菜

デミソース

合肴

松茸替り揚げ
柴漬けタルタル ライム

家喜物

祝い鯛姿焼き

山椒焼 利休焼

はじかみ 酢橘

栗と小豆の釜炊き御飯

香の物 三種盛り合せ

留物 滑子 洗い葱

デザート 桃プリン
フルーツゼリー

※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。

令和八年九月吉日

なだ万 謹製



お祝い懐石「慶」

御献立

先付

胡桃葛寄せ

菊菜 菊花浸し

菱蟹身だし

いくら 金箔

吸物

松茸土瓶蒸し

地蛤 海老 銀杏

酢橘 三つ葉

凌ぎ

赤飯 胡麻塩

造り

四種盛り合せ

あしらい一式

煮物

黒毛和牛治部煮

小芋 栗麩 原木椎茸

合肴

帆立貝柱文化揚げ

焼物

真名鰹西京漬け

花豆蜜煮

クリームチーズ味噌漬け

蕪酢漬け

食事

栗と小豆の釜炊き御飯

香の物

三種盛り合せ

赤だし

滑子 洗い葱

デザート

桃プリン

フルーツゼリー



令和八年九月吉日

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。