

野立

御献立

先付

法蓮草 寒干し大根浸し
胡麻豆腐 山葵 べつこう餡

吸物

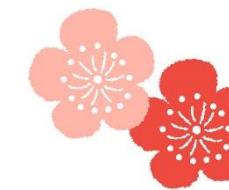
白魚しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り

鮓 烏賀
あしらい

彩り御膳

紅白なます
小肌 酢ゼリー



筍 近江蒟蒻金山寺和え
萬苣塔

鮭 ハラス卸し和え
チヤービル

煮物

鯛根 牛蒡 人參
酒粕餡

焼物

銀鱈照焼き
炙りからすみ

季節物

青唐 雪輪蓮根

食事
香の物
止椀
デザート

梅しらすの炊き込みご飯
広島菜 大根
手毬麩 あおさ

季節物



令和八年一月吉日

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。

匠懐石

御献立

先付

法蓮草 寒干し大根浸し
胡麻豆腐 山葵 べつこう餡

鮭 ハラス卸し和え
チヤービル

お椀

白魚しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り

鮓 烏賀
あしらい

焼物

銀鱈照焼き
椎茸 雪輪蓮根

酢の物

鰻ざく 若布 胡瓜
若柑 コーンリーフ
ラディッシュ
生姜酢ゼリー

止肴

三河一色産鰻
大豆ステップ蒸し
山葵 くこの実

食事

梅しらす
広島菜
手毬麩
林檎ようかん
フルーツ
ブルーベリー
コアントロゼリー

香の物

香の物
止椀
デザート

梅しらすの炊き込みご飯
広島菜
手毬麩
林檎ようかん
フルーツ
ブルーベリー
コアントロゼリー

令和八年一月吉日

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。

花懐石

御献立

先付

ふぐ皮サラダ
梅ドレッシング
胡麻豆腐
山葵 べつこう餡
茶振り海鼠卸し和え
金柑

吸物

雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麺 柚子

造り

鮨 勘八
ボタン海老
あしらい

煮物

鰯鮓みぞれ鍋
椎茸 春菊
梅人參 白葱

揚物

子持ち鮎唐揚げ
松笠慈姑 青唐
レモン 煎りだし

止肴

三河一色産鰻
大豆スープ蒸し
山葵 くこの実

食事の物

小柱と梅釜炊き御飯
盛り合せ
手毬麩 あおさ

デザート

林檎ようかん
フルーツ
ブルーベリー
コアントローゼリー
メープルアイス

令和八年一月吉日

なだ万謹製



冬の贅沢三昧

【予約制】

御献立

旬菜

茶振りなまこ
はりはり大根雲和え
金柑

筍 近江蒟蒻 金山寺和え
ふぐ皮サラダ
梅ドレッシング

胡麻豆腐
山葵 べつこう餡

自家製新からすみ
金目鯛しゃぶしゃぶ

温菜

本鮪 赤貝
金目鯛しゃぶしゃぶ
薬味 ポン酢

造り

本鮪 赤貝
あしらい

メイン

伊勢海老味噌スープ蒸し
馬鈴薯
木の葉ズツキニー
梅人參
コーンリーフ

揚物

鮑の天婦羅
蕗の塔射込み田楽
菊花蕪 稲穂
酢橘 岩塩

食事の物

鰻の釜炊き御飯
盛り合せ
赤だし

デザート

フルーツグラマラツカ

令和八年一月吉日

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。

花懐石

御献立

先付

ふぐ皮サラダ
梅ドレッシング
胡麻豆腐
山葵 べつこう餡
茶振り海鼠卸し和え
金柑

吸物

雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麺 柚子

造り

鮨 勘八
ボタン海老
あしらい

煮物

鰯鮓みぞれ鍋
椎茸 春菊
梅人參 白葱

揚物

子持ち鮎唐揚げ
松笠慈姑 青唐
レモン 煎りだし

止肴

三河一色産鰻
大豆スープ蒸し
山葵 くこの実

食事の物

小柱と梅釜炊き御飯
盛り合せ
手毬麩 あおさ

デザート

林檎ようかん
フルーツ
ブルーベリー
コアントローゼリー
メープルアイス

令和八年一月吉日

なだ万謹製



令和八年一月吉日



※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。