二〇二五年 十一月 料理献立	立 広島なだ万	
四季懐石(八七〇一円(税サ込)	懐石 花 ーーー八七円(税サ込)	懐石 厳島~霜月の味覚~ 一四九一六円(税サ込)
オリーブ香る旨だし セルフィーユ ・南瓜豆腐 とび子 先 付・柿の木茸 青菜 菊花浸し	オリーブ香る旨だし セルフィーユ ・南瓜豆腐 とび子 先 付・柿の木茸 青菜 菊花浸し	オリーブ香る旨だしセルフィーユ・南瓜豆腐 イクラ ・南瓜豆腐 希が浸し
・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	蒸 物 ふぐ茶碗蒸し ・子持鮎 餅銀杏
生姜醤油ドレッシング添え野菜 葱油網茸 トマトマリネ	造 り瀬戸内産鰆焼霜 本鮪	造り瀬戸内産鰆焼霜白葱、海苔館
煮物 豚角煮供地餡	- 身 白子 白葱 海苔餡	焼物秋鮭味噌柚庵焼
揚物 ふぐ唐揚げるのである。	揚げ牛蒡・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	揚げ稲穂 おりゅう おから おりまり おりまり おりまり おりまり おりまり おりまり おりまり おりま
食 事広島県産新米釜炊き御飯	食 事 広島県産新米釜次き卸飯	会 一
止 椀 赤だし	止 椀 赤だし 香の物 二種 魚 株山掛け 三つ	ま 一 にごし参 医子 に 村 三 古 材
デザート本日のデザート	デザート本日のデザート	
食 事一本だし巻玉子と ※差額 一八六五円(税サ込)	食 事一本だし巻玉子と ※差額 一八六五円(税サ込)	デザート本日のデザート 止 椀赤だし
	比婆牛釜炊き御飯	