

二〇二五年

十二月

料理献立

広島なだ万

彩懷石 八七〇円（税サ込）		懷石 花 一一一八七円（税サ込）		懷石 嚴島く冬の味覚く 一四九一六円（税サ込）	
先付・蟹味噌豆腐 蟹身 セルフィーユ 旨だし ・青菜 白木茸浸し 揚げするめ	温 菜鶏つみれスープ蒸し モツツアレラチーズ 焼舞茸 トリュフ香る餡	先付・蟹味噌豆腐 蟹身 セルフィーユ 旨だし ・青菜 白木茸浸し 揚げするめ ・鮫鰯煮凍り	温 菜鶏つみれスープ蒸し モツツアレラチーズ 焼舞茸 トリュフ香る餡	旬 菜・蟹味噌豆腐 蟹身 セルフィーユ 旨だし ・青菜 白木茸浸し 揚げするめ ・煮凍り ・鮫肝柚香蒸し	吸 物鶏卵仕立て 黒毛和牛 豆乳麺 焼舞茸 笹打葱 黒粒胡椒
造り天然鰯 山葵卸し あしらい一式	揚 物穴子フリット 茄子 幸祝蓮根 隠元 揚げ牛蒡 酒盜クリームソース	造り・ふぐ炙り 卸しポン酢 葱 ・本鮪 山葵卸し 添え野菜	造りふぐ炙り 本鮪 青利烏賊 あしらい一式	揚 物真鰯 雲子フリット 茄子 幸祝蓮根 隠元 揚げ牛蒡 酒盜クリームソース	揚 物真鰯 雲子フリット 茄子 幸祝蓮根 隠元 揚げ牛蒡 酒盜クリームソース
焼 物真鰯味噌柚庵焼 厚焼玉子 酢取野菜	焼 物天然鰯ステーキ 焼大根 自家製粒辛子 揚げ葱	焼 物天然鰯ステーキ 焼大根 自家製粒辛子 揚げ葱	焼 物天然鰯唐墨焼 豚角炙り 自家製粒辛子 酢取野菜	焼 物天然鰯唐墨焼 豚角炙り 自家製粒辛子 酢取野菜	焼 物天然鰯唐墨焼 豚角炙り 自家製粒辛子 酢取野菜
食 事鯛 山椒釜炊き御飯 三つ葉	食 事鯛 山椒釜炊き御飯 三つ葉	食 事鯛 山椒釜炊き御飯 三つ葉	食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯	食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キャベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節	食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キャベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節
止 香の物二種 碗赤だし	止 香の物二種 碗赤だし	止 香の物二種 碗赤だし	止 香の物三種 碗赤だし	止 香の物三種 碗赤だし	止 香の物三種 碗赤だし
デザート 本日のデザート	デザート 本日のデザート	デザート 本日のデザート	デザート 本日のデザート	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 比婆牛釜炊き御飯	食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯	食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯	食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯	食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯	食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯
※差額 一八六五円（税サ込）	※差額 一八六五円（税サ込）	※差額 一八六五円（税サ込）	※差額 一八六五円（税サ込）	※差額 一八六五円（税サ込）	※差額 一八六五円（税サ込）