

二〇二五年 八月 料理献立 広島なだ万

四季懐石 八七〇円（税サ込）		懐石 花 一一一八七円（税サ込）		懐石 宮島 一四九一六円（税サ込）	
先付・水菜 金糸瓜浸し 姫藩茄 リトルフラワー ・玉蜀黍豆腐 とび子 旨だし	造り鮪 刺身湯葉 あしらい一式	先付・水菜 金糸瓜浸し 姫藩茄 小柱 リトルフラワー ・玉蜀黍豆腐 生雲丹 山葵 旨だし ・太刀魚南蛮漬け 千切野菜 セルフイーユ	蒸し物 鮪湯葉蒸し べっこう餡 山葵	旬菜・水菜 金糸瓜浸し 姫藩茄 小柱 リトルフラワー ・玉蜀黍豆腐 生雲丹 山葵 旨だし ・太刀魚南蛮漬け 千切野菜 セルフイーユ ・車海老芝煮 穴子寿司 丸十蜜煮 万願寺土佐和え	吸物 鰻小鍋 松茸 玉葱 レタス 三つ葉 実山椒
焼物 鱸蓼味噌焼 厚焼玉子 新生姜甘酢漬け	煮物 丸茄子 無花果揚げだし 里芋 青唐 卸し 黒七味 削り鰹たっぷり煎りだし	焼物 鱸蓼味噌焼 鰻ゆかり揚げ 厚焼玉子 新生姜甘酢漬け	造り 縞鰯 鮪 湯葉 あしらい一式	造り 縞鰯 本鮪 青利烏賊 刺身湯葉 あしらい一式	蒸し物 四万十鰻 玉地蒸し 蓬麩 湯葉 生姜餡
食事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キヤベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節	香の物 二種 止 椀 赤だし	食事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キヤベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節	焼物 鱸蓼味噌焼 松茸 衣揚げ 酢橘 新生姜甘酢漬け	焼物 鱸蓼味噌焼	デザート 抹茶パフェ 抹茶アイス ほうじ茶ゼリー クリーム 小豆 白玉 黒蜜 ラズベリー ミント