二〇二六年　十一月　料理献立　広島なだ万

四季ごよみ　四二二六円（税サ込）

季節の松花堂弁当　六二一五円（税サ込）

先付・青菜　白木茸浸し
彩り胡麻
・紫芋豆乳寄せ
黒とび子　旨だし

温菜茶碗蒸し
白身　滑子　銀杏　銀餡

本体
焼物 本日の焼魚
あしらい

揚物 天婦羅
海老　鱚　野菜一種
レモン　藻塩

造り 鰹サラダ仕立て
胡麻ポン酢

食事の物一種
白御飯　ゆかり

止椀赤だし

デザート黄粉プリン
ホイップ　粒あん
ミント　抹茶蜜

※差額　一八六五円（税サ込）

食事県産新米釜炊き御飯
国産牛コンフィ　木の子　葱

※差額　二四八六円（税サ込）

食事松茸釜炊き御飯
松山揚げ　三つ葉

先付・青菜　白木茸浸し
彩り胡麻
・紫芋豆乳寄せ
黒とび子　旨だし
・鰈　木の子南蛮漬け　葱

温菜茶碗蒸し
白身　滑子　銀杏　銀餡

本体
揚物 天婦羅盛り合わせ
薬味　藻塩　広島レモン

造り 本日の鮮魚二種
あしらい一式

冷菜 国産牛ローストビーフ
サラダ仕立て

食事 混ぜこみ御飯
香の物

止椀赤だし

デザート本日のデザート