二〇二六年　十一月　料理献立　広島なだ万

彩懐石　八七〇一円（税サ込）

先付　・赤万願寺豆腐　黒とび子
　山葵　旨だし
　・法蓮草　白木茸浸し
　とんぶり
　・鰈　木の子南蛮漬け　葱

温菜　瀬戸内六穀豚角煮茶碗蒸し
　モッツァレラチーズ　銀杏
　滑子霙餡

造り　本日の造り二種盛り合わせ
　あしらい一式

煮物　真鱈湯葉蒸し
　紫芋汲み上げ湯葉　松木の子
　北海道産鱈場蟹餡

揚物　河豚唐揚げ
　青唐　広島レモン

食事　県産新米釜炊き御飯
　鮭　松山揚げ　三つ葉

香の物　二種

止椀　赤だし

デザート　南瓜プリン
　薩摩芋クリーム
　芋チップ　黒胡麻

※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

懐石　花　一一八七円（税サ込）

先付　・こまい菜　嶺岡浸し
　ベーコン　黒七味
　・赤万願寺豆腐　黒とび子
　山葵　旨だし
　・鰈　木の子南蛮漬け　葱

吸物　～鯛かぶら仕立て～
　紅葉鯛　小蕪　芹
　菊花　柚子

造り　瀬戸内産鰆炙り　本鮪
　あしらい一式

煮物　真鱈湯葉蒸し
　鱈身　紫芋汲み上げ湯葉
　松木の子
　北海道産鱈場蟹餡

焼物　天然鰤檸檬焼
　カステラ玉子
　野菜ピクルス　揚げ稲穂

食事　県産新米釜炊き御飯
　鮭　松山揚げ　三つ葉

香の物　二種

止椀　赤だし

デザート　南瓜プリン
　薩摩芋クリーム
　芋チップ　黒胡麻

※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

懐石　厳島　一四九一六円（税サ込）

先付　・赤万願寺豆腐　黒とび子
　山葵　旨だし
　・こまい菜　嶺岡浸し
　ベーコン　黒七味
　・煮鮑　紫芋汲み上げ湯葉
　オリーブオイル旨だし　生姜
　・子持鮎甘露煮　カステラ玉子
　唐墨銀杏　野菜ピクルス

温菜　紅葉鯛茶碗蒸し
　松茸　小蕪
　北海道産鱈場蟹身
　菊花　柚子香るスープ餡

造り　瀬戸内鰆焼霜
　本鮪　青利烏賊
　あしらい一式

煮物　～鱈鍋～
　鱈身　松木の子　白葱
　焼豆腐　菊菜
　広島オイスター風味
　県産青レモン

焼物　天然鰤檸檬焼
　河豚唐揚げ　酢橘
　松茸フリット　蒲刈産藻塩

食事　県産新米釜炊き御飯
　国産牛コンフィ　木の子　葱

香の物　二種

止椀　赤だし

デザート　南瓜プリン
　薩摩芋クリーム
　芋チップ　黒胡麻

※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