

二〇二六年 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・柚子豆腐 とび子 ・青菜浸し	温 菜茶碗蒸し 白身魚 湯葉 銀鮓	先付三種盛り合わせ	温 菜茶碗蒸し 白身魚 湯葉 銀鮓
本体 焼物 本日の焼魚 あしらい	揚物 天婦羅 海老 穴子 茄子 レモン 藻塩	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
造り 鮮魚サラダ仕立て 生姜醤油ドレッシング	冷菜 黒毛和牛ローストビーフ サラダ仕立て	食事 混ぜこみ御飯 香の物	食事 混ぜこみ御飯 香の物
食事 白御飯 ゆかり	止 碗赤だし	止 碗赤だし	止 碗赤だし
デザート ほうじ茶パンナコッタ 粒あん ホイップクリーム 黄粉 ミント	デザート ほうじ茶パンナコッタ 粒あん ホイップクリーム 黄粉 ミント	デザート ほうじ茶パンナコッタ 粒あん ホイップクリーム 黄粉 ミント	デザート ほうじ茶パンナコッタ 粒あん ホイップクリーム 黄粉 ミント
食 事 ※差額 一八六五円（税サ込） 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯			