

二〇二六年 三月 料理献立 広島なだ万

<p>四季ごよみ 四二二六円(税サ込)</p>	<p>季節の松花堂弁当 六二一五円(税サ込)</p>	<p>先付・桜豆乳寄せ とび子 旨だし ・小松菜煮浸し</p>	<p>先付三種盛り合わせ</p>	<p>温 菜茶碗蒸し 白身 白木茸 銀鮓</p>	<p>温 菜茶碗蒸し 白身 白木茸 銀鮓</p>	<p>本体 焼物 本日の焼魚 あしらい</p>	<p>本体 揚物 天婦羅盛り合わせ 薬味 藻塩 広島レモン</p>	<p>揚物 天婦羅 海老 穴子 野菜一種 レモン 藻塩</p>	<p>造り 本日の鮮魚二種 あしらい一式</p>	<p>造り 鮮魚サラダ仕立て 紫蘇ドレッシング</p>	<p>食事 混ぜこみ御飯 香の物</p>	<p>食事 白御飯 ゆかり 香の物 一種 止 椀赤だし</p>	<p>止 椀赤だし</p>	<p>デザート 本日のデザート</p>	<p>デザート 本日のデザート</p>	<p>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</p>	
-------------------------	----------------------------	---	------------------	------------------------------	------------------------------	---------------------------------	---	---	------------------------------	---------------------------------	--------------------------	---	---------------	---------------------	---------------------	--	--