

二〇二六年 三月 料理献立 広島なだ万

<p>彩懷石 八七〇円(税サ込)</p>	<p>懷石 花 一一一八七円(税サ込)</p>	<p>懷石 嚴島く春の味覚く 一四九一六円(税サ込)</p>
<p>先付・百合根豆腐 うぐいす餡 クコの実</p>	<p>先付・百合根豆腐 うぐいす餡 クコの実</p>	<p>先付 桜汲み上げ湯葉 蛭烏賊 ズワイ蟹身 タラの芽 姫藩茄 ランプフィッシュキュビア 食べるお花 オリーブオイル旨だし</p>
<p>・豆苗 帆立貝柱浸し 唐墨香煎</p>	<p>・豆苗 帆立貝柱浸し 唐墨香煎</p>	<p>・蛭烏賊マリネ 姫藩茄 筍 スプラウト 紫蘇ドレッシング</p>
<p>温 菜蟹味噌茶碗蒸し 白木茸 ズワイ蟹香味餡</p>	<p>温 菜蟹味噌茶碗蒸し 白木茸 ズワイ蟹香味餡</p>	<p>吸 物若竹椀 桜鯛 桜人参 木の芽</p>
<p>造 り鯛焼霜 子持蒟蒻 あしらい一式 煎り酒 造り醤油</p>	<p>造 り鱈炙り 本鮪 あしらい一式</p>	<p>造 り本日の造り盛り合わせ三種 あしらい一式</p>
<p>煮 物穴子煮卸し タラの芽 筍 黒七味</p>	<p>煮 物桜湯葉蒸し 天然鯛 桜海老餡</p>	<p>煮 物鮎魚女オランダ 春の山菜小鍋仕立て 菜の花 独活 ごごみ 筍</p>
<p>焼 物鱈味噌焼 厚焼玉子 公魚ゆかり揚げ</p>	<p>焼 物金目鯛酒盗焼 厚焼玉子 万願寺焼浸し</p>	<p>焼 物金目鯛酒盗焼 黒毛和牛炙り 自家製粒マスタード 万願寺焼浸し</p>
<p>食 事浅利生姜煮釜炊き御飯 牛蒡 人参 三つ葉</p>	<p>食 事浅利生姜煮釜炊き御飯 牛蒡 人参 三つ葉</p>	<p>食 事桜海老釜炊き御飯 松山揚げ 三つ葉</p>
<p>止 香の物二種 椀赤だし</p>	<p>止 香の物二種 椀赤だし</p>	<p>止 香の物二種 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>デザート本日のデザート</p>
<p>食 事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>	<p>食 事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>	<p>食 事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>
<p>※差額 一八六五円(税サ込)</p>	<p>※差額 一八六五円(税サ込)</p>	<p>※差額 一八六五円(税サ込)</p>