二〇二六年　五月　料理献立　広島なだ万

四季ごよみ　四二二六円（税サ込）

先付　二種盛り合わせ

温菜　茶碗蒸し
白身　白木茸　銀餡

本体
焼物　本日の焼魚
あしらい

揚物　天婦羅
海老　穴子　野菜一種
レモン　藻塩

造り　鮮魚サラダ仕立て
紫蘇ドレッシング

食事　白御飯　ゆかり
香の物　一種
止椀　赤だし

デザート　本日のデザート

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

季節の松花堂弁当　六二一五円（税サ込）

先付　三種盛り合わせ

温菜　茶碗蒸し
白身　白木茸　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