

二〇二六年 五月 料理献立 広島なだ万

<p>彩懐石 八七〇円(税込)</p>	<p>懐石 花 一一一八七円(税込)</p>	<p>懐石 厳島 一四九一六円(税込)</p>
<p>先付・新緑豆腐 ランプフィッシュユキヤビア 旨だし ・法蓮草 桜海老浸し ・水雲 ズワイ蟹身 生姜酢 セルフィーユ</p>	<p>先付・新馬鈴薯摺り流し トリユフの香り ・ハリハリ浸し 鯨ベーコン 黒七味 ・鰯コンフィ</p>	<p>先付・新馬鈴薯摺り流し トリユフの香り マイクローリーフ</p>
<p>吸物 稚鮎蕎麦 掻き玉仕立て 焼舞茸 芹 振り柚子</p>	<p>吸物 稚鮎蕎麦 掻き玉仕立て 焼舞茸 芹 振り柚子</p>	<p>旬 菜・ハリハリ浸し 鯨ベーコン 黒七味 ・水雲 ズワイ蟹身 生姜酢 セルフィーユ ・鰯コンフィ</p>
<p>造り 初鰹炙り 鯛 あしらい一式</p>	<p>造り 本日の造り三種盛り合わせ あしらい一式</p>	<p>温 菜桜海老玉地蒸し 蓬麩 白木茸 生姜餡</p>
<p>煮物 穴子 春蕪衣揚げ 梅卸し餡</p>	<p>温 菜桜海老玉地蒸し 蓬麩 白木茸 生姜餡</p>	<p>造り 天然白身魚薄造り 菜味 小夏ポン酢 ・本日の鮮魚二種盛り合わせ あしらい一式</p>
<p>焼物 連子鯛若狭焼 万願寺 染め卸し 広島レモン</p>	<p>焼物 連子鯛唐墨焼 針魚麦酒揚げ 山椒塩 万願寺 酢取野菜</p>	<p>焼物 連子鯛唐墨焼 針魚麦酒揚げ 山椒塩 万願寺 酢取野菜</p>
<p>食 事 瀬戸内しらす 新生姜釜炊き御飯 三つ葉</p>	<p>食 事 瀬戸内しらす 新生姜釜炊き御飯 三つ葉</p>	<p>止 肴黒毛和牛小鍋仕立て 新玉葱 芹 筍 実山椒</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>※差額 一八六五円(税込) 事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>	<p>デザート 本日のデザート</p> <p>※差額 一八六五円(税込) 事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>	<p>デザート 抹茶あんみつ</p> <p>※差額 一八六五円(税込) 事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>