

二〇二六年 七月 料理献立 広島なだ万

<p>彩懷石 八七〇円(税込)</p>	<p>懷石 花 一八七円(税込)</p>	<p>懷石 嚴島 一四九一六円(税込)</p>
<p>先付・藩茄豆腐 セミドライトマト ランプフィッシュユキヤビア 旨だし ・青菜 梅胡麻浸し 鮪節 ・鱧南蛮漬け 彩り野菜</p>	<p>先付・万願寺豆腐 ランプフィッシュユキヤビア 山葵 旨だし ・しろ菜 梅胡麻浸し 鮪節 ・鱧南蛮漬け 彩り野菜</p>	<p>先付・万願寺豆腐 ランプフィッシュユキヤビア 山葵 旨だし ・しろ菜 梅胡麻浸し 鮪節 ・蛸旨煮 冬瓜 木の芽 ・小鰯コンフィ</p>
<p>温 菜煮穴子柳川蒸し とろろ べっこう餡 溶き山葵</p>	<p>温 菜玉蜀黍茶碗蒸し 国産牛オイル煮 モツツアレラチーズ トリュフ香る餡</p>	<p>吸 物スープ仕立て 鱧 順菜 焼茄子 人参 梅肉</p>
<p>造 り本日の造り二種盛り合わせ 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>造 り本日の造り四種盛り合わせ あしらい一式</p>
<p>焼 物 瀬戸内産白身魚蓼焼 杏蜜煮 野菜甘酢漬け</p>	<p>煮 物 鱈湯葉蒸し 焼茄子 ズワイガニ餡掛け 柚子胡椒パウダー</p>	<p>温 菜玉蜀黍茶碗蒸し 国産牛オイル煮 モツツアレラチーズ トリュフ香る餡</p>
<p>冷煮 物 海老艶煮 冬瓜 焼茄子 姫玉蜀黍 甘長 茗荷 生姜ゼリー掛け</p>	<p>焼 物 瀬戸内産白身魚蓼焼 小鰯フリット 山椒塩 野菜甘酢漬け 杏蜜煮</p>	<p>焼 物 太刀魚蓼焼 広島レモン 甘長焼浸し 野菜甘酢漬け 黒毛和牛炙り 自家製粒辛子</p>
<p>食 事 広島熟成どりそばろ 新生姜釜炊き御飯 三つ葉 香の物 二種 止 椀赤だし</p>	<p>食 事 広島熟成どりそばろ 新生姜釜炊き御飯 三つ葉 香の物 二種 止 椀赤だし</p>	<p>食 事 広島熟成どりそばろ 新生姜釜炊き御飯 三つ葉 香の物 二種 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>デザート 本日のデザート</p>
<p>食 事 ※差額 一八六五円(税込) 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>	<p>食 事 ※差額 一八六五円(税込) 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>	<p>食 事 ※差額 一八六五円(税込) 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>