

二〇二六年 八月 料理献立 広島なだ万

彩懷石	八七〇一円（税サ込）	懷石	花 一一一八七円（税サ込）	懷石	厳島 一四九一六円（税サ込）
先付・玉蜀黍豆乳寄せ 旨だしゼリー ・水菜 金糸瓜浸し 揚げするめ ・水雲酢 蟹身	温 菜県産高原トマト茶碗蒸し 広島熟成鶏そぼろ モッツアレラチーズ セミドライトマト べっこう餡	造 り鯛 本鮪 あしらい一式	焼 物鱸蓼焼 万願寺焼浸し 野菜甘酢漬け	冷 菜鱧南蛮漬け 彩り野菜 セルフイユ	食 事瀬戸内煮穴子 新生姜 釜炊き御飯 三つ葉
食 ※差額 一八六五円（税サ込） 事松茸釜炊き御飯 松山揚げ 三つ葉	デザート今日のデザート	止 香の物二種 碗赤だし	食 事瀬戸内煮穴子 新生姜 釜炊き御飯 三つ葉	止 香の物二種 碗赤だし	デザート今日のデザート
先付・だだ茶豆腐 とび子 山葵 旨だしゼリー ・水菜 金糸瓜浸し 揚げするめ ・鱧南蛮漬け 彩り野菜 セルフイユ	温 菜玉蜀黍茶碗蒸し 国産牛オイルコンフィ モッツアレラチーズ トリュフ香る餡	造 り瀬戸内産伊佐木 平政 本鮪 あしらい一式	煮 物緒柚香蒸し 松木の子 冬瓜 蟹餡 振り柚子	焼 物鱸蓼焼 小鰯フリット 蒲刈産藻塩 広島レモン 万願寺焼浸し 野菜甘酢漬け	食 事瀬戸内煮穴子 新生姜 釜炊き御飯 三つ葉
食 ※差額 一八六五円（税サ込） 事松茸釜炊き御飯 松山揚げ 三つ葉	デザート今日のデザート	止 香の物二種 碗赤だし	食 事玉蜀黍 小柱釜炊き御飯 三つ葉	止 香の物二種 碗赤だし	デザート今日のデザート
先付・だだ茶豆腐 蟹身 山葵 旨だしゼリー ・松茸 水菜 金糸瓜浸し 揚げするめ ・真蛸旨煮 冬瓜 木の芽 ・小鰯コンフィ	温 菜県産高原トマト茶碗蒸し 広島熟成鶏そぼろ モッツアレラチーズ セミドライトマト べっこう餡	造 り瀬戸内産伊佐木 本鮪 鱧炙り 平政 あしらい一式	煮 物鱧鍋 松木の子 黄ニラ 九条葱 淡路玉葱 広島オイスター風味 広島レモン	焼 物鱸蓼焼 黒毛和牛炙り 自家製粒辛子 松茸フリット トリュフ塩	食 事玉蜀黍 小柱釜炊き御飯 三つ葉
食 ※差額 一八六五円（税サ込） 事松茸釜炊き御飯 松山揚げ 三つ葉	デザート今日のデザート	止 香の物二種 碗赤だし	食 事玉蜀黍 小柱釜炊き御飯 三つ葉	止 香の物二種 碗赤だし	デザート今日のデザート