

二〇二六年 九月 料理献立 広島なだ万

四季ごよみ 四二二六円（税サ込）		季節の松花堂弁当 六二一五円（税サ込）		
先付	・青菜 菊花浸し 揚げするめ ・南瓜豆乳寄せ 黒とび子 旨だし	先付	・青菜 菊花浸し 揚げするめ ・南瓜豆乳寄せ 黒とび子 旨だし ・蟹身 焼茄子 生姜 べっこう餡 鮪節	
温 菜茶碗蒸し	穴子 小芋 銀餡	温 菜茶碗蒸し	穴子 小芋 銀餡	
本体 焼物	本日の焼魚 あしらい	本体	天婦羅盛り合わせ 薬味 藻塩 広島レモン	
揚物	天婦羅 海老 鰐 レモン 野菜一種 藻塩	揚物		
造り	鰹サラダ仕立て 胡麻ポン酢	造り	本日の鮮魚二種 あしらい一式	
食事	食 事 白御飯 ゆかり	食事	国産牛ローストビーフ サラダ仕立て	
止 香の物	一種 椀 赤だし	止 椀	混ぜこみ御飯 香の物 赤だし	
デザート	本日のデザート	デザート	本日のデザート	
食 事 ※差額 一八六五円（税サ込） 松茸釜炊き御飯 松山揚げ 三つ葉				