

二〇二六年 九月 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 嚴島 一四九一六円（税サ込）	
先付・法蓮草 菊花浸し 揚げするめ ・南瓜豆腐 黒とび子 旨だし ・蟹身 焼茄子 生姜 べっこう餡 鮪節	温 菜山芋茶碗蒸し 海老 煮穴子 柚子 木の子餡	造 り鯛 本鮪 あしらい一式	揚 物麦酒揚げ 鱸 松木の子 幸祝蓮根 隠元 酒盗ソース	止 肴鯉炙り 水菜 赤玉葱 茗荷 スプラウト オニオンチップ 胡麻ポン酢	食 事鮭 丸十 釜炊き御飯 三つ葉
デザート 黒糖わらび餅 白玉 若桃 栗蜜煮 小豆 ほうじ茶蜜	香の物二種 止 椀赤だし	食 事鮭 丸十 釜炊き御飯 三つ葉	焼 物カマス柚庵焼 秋刀魚竜田揚げ 万願寺油焼 野菜甘酢漬 揚げ稲穂	煮 物鱸 菊菜豆腐 紅葉麩 蟹 柚子なめ子餡	造 り本日の造り三種盛り合わせ あしらい一式
温 菜黒毛和牛茶碗蒸し 時雨煮 松木の子 白葱餡	造 り平政 本鮪 青利烏賊 あしらい一式	煮 物鱸鍋 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	合 肴鯉炙り 水菜 赤玉葱 茗荷 スプラウト オニオンチップ 胡麻ポン酢	焼 物鱸柚庵焼 秋刀魚竜田揚げ 松茸フリット トリュフ塩 野菜甘酢漬 揚げ稲穂	食 事鮭 松茸 丸十 釜炊き御飯 三つ葉
デザート 梨コンポート 富有柿ジュレ掛け ブルーベリー ミント	香の物二種 止 椀赤だし	食 事鮭 松茸 丸十 釜炊き御飯 三つ葉	香の物二種 止 椀赤だし	デザート 黒糖わらび餅 白玉 若桃 栗蜜煮 小豆 ほうじ茶蜜	食 事松茸釜炊き御飯 ※差額 一八六五円（税サ込） 松山揚げ 三つ葉