

野立

御献立

先付

水菜 三つ葉 茶梗浸し
胡麻豆腐
山葵 べっこう餡

吸物

玉蜀黍しんじょ
冬瓜 人参 振り柚子

造り

鮪 鱸
あしらい 土佐醤油

彩り御膳

煮物 塩豚 大根 人参
山葵餡

焼物

金目鯛杉板焼
丸十蜜煮
甘長焼浸し

揚物

めごち黄金揚げ
チーズ磯辺揚げ
ミニ陸蓮根 岩塩

食事

浅蛸と新牛蒡の
炊き込みご飯

香の物 梅かつお大根 かりもり
止 椀 湯葉 三つ葉

デザート 季節物



令和八年六月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

匠懐石

御献立

先付

水菜 三つ葉 茶梗浸し
胡麻豆腐
山葵 べっこう餡
鶏 隠元 葱味噌和え

吸物

玉蜀黍しんじょ
冬瓜 人参 振り柚子

造り

鮪 鱸 牡丹海老
あしらい 土佐醤油

煮物

塩豚 山葵餡
丸茄子オランダ煮
六方小芋 大根 紅葉麩

焼物

鮎塩焼き
白ゴーヤ 丸十蜜煮
甘長焼浸し
蓼酢

止肴

てっばい
烏貝 天使の海老
法蓮草 ヤングコーン
大葉椎茸

食事

浅蛸と新牛蒡の
炊き込みご飯

香の物 梅かつお大根 かりもり
止 椀 湯葉 三つ葉

デザート

ヨーグルトプリン
メロンジュレ
西瓜 マンゴー
ブルーベリー
コアントローゼリー

令和八年六月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

花懐石

御献立



冷菜

もろへいや摺り流し
胡麻豆腐
生雲丹 蓴菜 山葵
ラディツシユ

温菜

鱧 玉葱 占地
京三つ葉

造り

鮪 伊佐木 牡丹海老
あしらい一式
土佐醤油

焼八寸

水菜 三つ葉茶椀浸し
鮑 大豆旨煮
とうごろう 鯛唐揚げ
稚鮎煮浸し
金目鯛杉板焼
丸十蜜煮 甘長焼浸し

煮物

丸茄子オランダ煮
新小芋 ミニ陸蓮根
いくら 蟹餡

止肴

てっばい
烏賊 貝 天使の海老
法蓮草 ヤングコーン
大葉椎茸

食事

浅蛸と新牛蒡の釜炊きご飯
梅かつお大根

止椀

かりもり 小茄子
湯葉 三つ葉

デザート

ラズベリーアイス
ヨーグルトプリン
メロンジュレ
西瓜 マンゴー
ブルーベリー
コアントローゼリー



令和八年六月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

桐懐石

【予約制】

御献立

旬菜

水菜 三つ葉 茶椀浸し
いくら

胡麻豆腐

生雲丹 山葵

べっこう餡

鮑大豆煮

もろへいや摺り流し

蓴菜

鶏葱味噌和え

ミニ陸蓮根

温菜

鱧 玉葱 占地
京三つ葉

造り

本鮪 縞鮪 鮪
牡丹海老
あしらい 土佐醤油

焼物

のどぐる山椒焼
丸十蜜煮 甘長焼浸し

煮物

無花果 太刀魚揚げ出し
玉蜀黍 薬味

止肴

てっばい
烏賊 鱈 天使の海老
法蓮草 ヤングコーン
大葉椎茸

食事

天然鮎と新牛蒡の
釜炊きご飯

香の物

梅かつお大根
かりもり 小茄子

止椀

湯葉 三つ葉

デザート

宮崎マンゴー
ブルーベリー
コアントローゼリー

令和八年六月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。