

野立

御献立

先付

つるむらさき
京揚げ煮浸し
枝豆腐
飛子 旨だしゼリー

吸物

帆立しんじょ
冬瓜 エリンギ
短冊人参 振り柚子

彩り小箱

小鉢 海老 椎茸 赤麹蒟
白和え
蛸 若布胡瓜
土佐酢

造り

三種盛り合せ
あしらい一式
蓮根饅頭
美味餡

焼物

銀鱈西京焼き
きやら落山葵
ローストビーフマリネ
赤玉葱 オニオンフライ

揚物

しらすクロケツト
柴漬タルタル レモン
セルフィーユ

食事
香の物
止 椀

玉蜀黍の炊き込みご飯
高菜漬 べつたら漬
赤だし

デザート

季節物

令和八年七月吉日

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

旬 菜

つるむらさき
京揚げ煮浸し
枝豆腐
飛子 旨だしゼリー

海老 椎茸 赤麹蒟白和え
陸蓮根 ミモレット
焼茄子摺り流し
絹かつぎ

吸物

帆立しんじょ
冬瓜 エリンギ
短冊人参 振り柚子

造り

鮪 鯛 縞鯨
あしらい一式 土佐醤油

焼物

銀鱈西京焼き
紅くろり大根甘酢漬け
きやら落山葵

合 肴

嶺岡蟹クリームコロッケ
山葵 美味だし

煮 物

穴子蓮蒸し
陸蓮根 生姜

食事
香の物
止 椀

玉蜀黍の炊き込みご飯
高菜漬 べつたら漬
赤だし

デザート

黒胡麻ぷりん
マンゴー メロン
コアントローゼリー

令和八年七月吉日

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

先付

つるむらさき
京揚げ煮浸し
焼茄子摺り流し
蓴菜 鯛わた塩辛
海老 椎茸
ずんだチーズ和え
陸蓮根 ミモレット



温菜

嶺岡蟹クリームコロッケ
生雲丹 山葵 美味だし

造り

一度目
鱧炙り 梅肉
二度目
本鮪 鮪
あしらい 土佐醤油

強肴

黒毛和牛ロースト
フルーツトマト
スナップエンドウ
レッドアンデীব
インカ

焼物

太刀魚山椒焼
郡上鮎酒盗干し
からすみ味噌漬け
絹かつぎ 甘長焼浸し
紅くろり大根しそ漬

止肴

鮑大船煮
肝ソース

食事

名古屋風冷し汁
時鮭昆布メ いくら
薬味 香の物
又は
玉蜀黍の釜炊き御飯
赤だし 香の物

デザート

黒胡麻ぷりん
マンゴー
シャインマスカットゼリー

令和八年七月吉日

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

先付

虎魚昆布メ
無花果 黄なら
つるむらさき
煎り酒ゼリー
マイクロセルフィーユ

吸物

鱧葛打ち
冬瓜 焼椎茸 振り柚子

造り

本鮪 伊佐木 鮪 蛸
梅肉 土佐醤油
あしらい一式

煮物

賀茂茄子オランダ煮
小芋 陸蓮根
上海蟹餡 白髪ねぎ

合肴

嶺岡蟹クリームコロッケ
生雲丹 山葵 美味だし

焼物

黒毛和牛ハネシタロースト
フルーツトマト
スナップエンドウ
レッドアンデীব
インカの目覚め

食事

名古屋風冷し汁
時鮭焼霜ルイベ
いくら
薬味
香の物

デザート

フルーツあんみつ
フルーツ三種
バナラアイス
小倉 黒蜜

令和八年七月吉日

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。

