

野立

御献立

先付

菠薐草 白木耳
ホワイトセロリ浸し
極細削り節

蕃茄豆腐
モッツアレラパール
セルフィーユ
コンソメゼリー

吸物

海老しんじょ
焼棒湯葉 茗荷
振り柚子

彩り小箱

卵の花煮
茄子オランダ煮
ゴーヤ 糸がき

造り

二種盛り合せ
あしらい一式
小玉南瓜

煮物

ヤングコーン 陸蓮根
鱸酒蒸し焼き
甘長 ミニトマト

揚物

小玉じゃが芋
海藻サラダ 胡麻
青紫蘇ドレッシング
鶏つくね磯辺揚げ
丸十 隠元

食事

しらすと枝豆の
炊き込みご飯
赤だし
盛り合せ

止 碗

香の物

デザート

マンゴープリン

令和八年八月吉日

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。

匠懷石

御献立

旬 菜

菠薐草 白木耳
ホワイトセロリ浸し
極細削り節
蕃茄豆腐

モッツアレラパール
セルフィーユ
コンソメゼリー
北寄貝
蝦蛄 九条葱 酢味噌

玉蜀黍摺り流し

針パプリカ
生麩蒲焼 けしの実

吸物

海老しんじょ
焼棒湯葉 茗荷
振り柚子

造り

三種盛り合せ
あしらい
黒毛和牛と夏野菜炊き合せ
小芋 南瓜

煮物

ヤングコーン 陸蓮根
ミニトマト
活蛸 青ダツ

合 肴

胡瓜 梅肉酢
鱸酒蒸し焼
無花果 甘長 小茄子
新丸十

食事

しらすと枝豆の
炊き込み御飯
赤だし
盛り合せ

止 碗

香の物

デザート

マンゴープリン

令和八年八月吉日

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。

川副料理長就任記念懷石

御献立

先付

焼松茸 もろへいや浸し
極細削り節

蕃茄豆腐

モッツアレラパール

セルフィーユ

コンソメゼリー

北寄貝 蝦蛄

九条葱 酢味噌



吸物

松茸土瓶蒸し

海老 鰻 銀杏

三つ葉 酢橘

焼目栗

造り

三種盛り合せ

あしらい一式

土佐醤油

紫蘇昆布

煮物

黒毛和牛葛打ち

針牛蒡 笹葱

菊菜 泡玉子

焼目豆腐

合肴

早松茸替り衣揚げ

ライム 岩塩

焼物

車海老 帆立貝柱

無花果 甘長 小茄子

新丸十 トマト

和風ブルーブルランソース

食事

松茸の釜炊き御飯

赤だし

三種盛り合せ

デザート

北海道メロンアイス

マンゴープリン

フルーツゼリー

令和八年八月吉日

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。

桐懷石

【予約制】

御献立

先付

鮑柔らか煮

車海老芝煮

フルーツトマト

姫陸蓮根 土佐酢ゼリー

吸物

虎魚潮仕立て

焼棒湯葉 冬瓜

白髪葱 露生姜

造り

本鮪湯霜

旬魚三種

あしらい一式

煮物

鰻スープ小鍋仕立て

九条葱 賀茂茄子

鰻つみれ 小玉葱

焼目餅 山椒卸し

合肴

早松茸替り衣揚げ

酢橘 岩塩

焼物

黒毛和牛サーロイン

若玉蜀黍 ミニ青梗菜

小玉じゃが芋

レモン味噌だれ

食事

玉蜀黍と枝豆の釜炊き御飯

梅胡麻

赤だし

三種盛り合せ

止碗

香の物

デザート

マスクメロン

マンゴー

シャインマスカット



令和八年八月吉日

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。