

【ランチ限定】

鰻ひつまぶし膳

御献立

先付 季節のお浸し

本体 鰻ひつまぶし
薬味 山葵 葱

香味海苔

お出し

香の物二種

赤だし

デザート 桃ぷりん

令和八年九月吉日

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。



【ランチ限定】

四季膳

御献立

先付

鮎のコンフィ

レモン味噌黄味酢

トマト ブッキーニ

とんぶり 紅葉胡瓜



彩り御膳

小鉢

シルク豆腐

蟹身 叩き陸蓮根

鶏肝山椒煮

菰 椎茸 小芋 菊花

秋の実 胡麻クリーム掛け

牛蒡 丸十 白木耳

隠元 くこの実

水菜菊菜浸し

ブラウン榎木 揚げ湯葉

秋刀魚梅肉焼

デイル茄子 半熟玉子

醤油麩 酢取紅芯大根

蓮根替り揚げ

ハムチーズ 長芋磯辺

要りだし 薬味

鮪南蛮漬け

海月 柿

レッドグローブ

サラダセロリ

ナッツサラダ

スプラウト

ヨーグルトドレッシング

煮物

色々木の子のつくね

冬瓜翡翠煮 人参

南瓜餡 鴨地葱

食事

白御飯 ふりかけ

赤だし 香の物

デザート

桃ぷりん

令和八年九月吉日

なだ万 謹製



※松茸料理（土瓶蒸し・釜御飯）お差額にて差し替え可能です

ございます。

【ランチ限定】

季節点心

御献立

先付

鮎のコンフィ
レモン味噌黄味酢
トマト ズッキーニ
とんぶり 紅葉胡瓜



造り

白身昆布メ
煎り酒醤油

彩り御膳
小鉢

シルク豆腐
蟹身 叩き陸蓮根
鶏肝山椒煮
菰 椎茸 小芋 菊花
秋の実 胡麻クリーム掛け
牛蒡 丸十 白木耳
隠元 くこの実

焼物

水菜菊菜浸し
ブラウン榎木 揚げ湯葉
秋刀魚梅肉焼
ディル茄子 半熟玉子
醤油麩 酢取紅芯大根
蓮根替り揚げ
ハムチーズ 長芋磯辺

揚げ物

酢物

鮪南蛮漬け
海月 柿
レッドグロープ
サラダセロリ
牛ももサラダ
スープラウト

サラダ

煮物

色々木の子のつくね
冬瓜翡翠煮 人参
南瓜餡 鴨地葱

食事

栗と小豆の炊き込みご飯
赤だし 香の物

デザート

桃ぷりん

令和八年九月吉日

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。

【ランチ限定】

ミニ懷石

御献立

先付

水菜菊花浸し
ブラウン榎木 揚げ菊菜
胡桃葛寄せ
柚子胡椒 割り醤油
秋刀魚 占地鬼おろし和え
ざくろ

吸物

炙り鰹しんじょ
焼茄子 青味 柚子

造り

二種盛り合せ
あしらひ一式
土佐醤油

煮物

名古屋コーチンつみれ
スープ煮
蓮根 小芋 椎茸
南瓜 ミニ青梗菜

焼物

鮭西京焼き
蕪酢漬け 花豆蜜煮

食事

香の物
止 椀
栗と小豆の炊き込み御飯
壬生菜漬 べったら漬
赤だし
滑子 洗い葱

デザート

季節物

令和八年九月吉日

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。

