

野立

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

吸物

炙り鱧しんじょ
焼茄子 青味 柚子

彩り小箱

小鉢

秋の実 胡麻クリーム
秋刀魚 占地鬼おろし和え
ざくろ

造り

二種盛り合せ
あしらい一式

煮物

色々木の子つくね
冬瓜 人参

焼物

鮭西京焼き
酢取紅芯大根
半熟玉子

サラダ

肉料理

揚げ物

ナッツのサラダ
ヨーグルトドレッシング
ローストビーフ
ミニトマト
蓮根替り揚げ
長芋磯辺
要りだし 薬味

食事

止碗

香の物

栗と小豆の炊き込みご飯
赤だし
盛り合せ

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。

匠懷石

御献立

旬菜

水菜菊花浸し
ブラウン榎木 揚げ菊菜

胡桃葛寄せ

飛子

柚子胡椒 割り醤油
秋刀魚 占地鬼おろし和え
ざくろ

ミニトマト シナモン煮
セルフィーユ

翡翠銀杏松葉串

吸物

炙り鱧しんじょ
焼茄子 青味 柚子

造り

三種盛り合せ
あしらい一式

焼物

鮭西京焼き
蕪酢漬け 花豆蜜煮

肴

焼目煮穴子
水雲 胡瓜 刻みガリ
土佐酢

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

食事

香の物

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

桃ぷりん
フルーツゼリー



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。

※松茸料理（土瓶蒸し・釜御飯）

お差額にて差し替え可能です

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

造り

三種盛り合せ
あしらひ一式

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

天婦羅

海老二本
魚介一種
季節野菜三種
卸し 天つゆ 岩塩

寿司

鮪 白身
つぶ貝
小肌
穴子
干瓢巻
玉子
ガリ

止 椀

赤だし

デザート

桃プリン
フルーツゼリー



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。



※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。

なだ万 謹製

令和八年九月吉日

先付

焼松茸 菊菜菊花浸し
蟹 水雲酢
あられ胡瓜
胡桃葛寄せ
いくら
柚子胡椒 割り醤油

吸物

名古屋コーチン玉子の鰻巻
三河一色産鰻のスープ
原木椎茸 焼茄子
三つ葉 柚子

造り

三種盛り合せ

煮物

牛舌柔らか煮
小芋 人参 ペコ玉
蓮根 ミニ青梗菜
デミソース

合 肴

松茸替り揚げ
柴漬けタルタル ライム

焼物

金目鯛西京漬け
花豆蜜煮
クリームチーズ味噌漬け
蕪酢漬け

食 事

栗と小豆の釜炊き御飯
盛り合せ

香の物

壬生菜漬 べったら漬
守口漬

止 椀

赤だし
滑子 洗い葱

デザート

桃ぷりん
フルーツゼリー

※松茸料理（土瓶蒸し・釜御飯）お差額にて差し替え可能です

桐懐石 【予約制】

御献立

先付

胡桃葛寄せ
蒸し菱蟹 菊菜 菊花
焼松茸 いくら

吸物

松茸土瓶蒸し
蛤 海老 銀杏
三つ葉 酢橘

造り

四種盛り合せ
あしらい一式

焼物

真名鰹西京焼き
花豆蜜煮
蕪酢漬け
クリームチーズ味噌漬け

合肴

帆立貝柱文化揚げ
柴漬けタルタル ライム

煮物

黒毛和牛治部煮
里芋 栗麩
ミニ青梗菜 溶き辛子

食事

松茸の釜炊き御飯
京三つ葉
香り物 盛り合せ

止椀

壬生菜漬 べったら漬
守口漬
赤だし
滑子 洗い葱

デザート

フルーツ盛り合せ

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