

御献立

先付け 数の子青菜浸し

揚げずるめ

柚子豆腐

とび子旨だ

蒸物 牛肉茶碗蒸し

黒毛和牛時雨煮

白葱餅 生姜餡

造り 大皿にて

天然郷 本鮪

あしらい一式

料理長から
お祝いの一品

焼物 鰯唐墨焼

万願寺当座煮

葱姑 揚げ揃徳

食事 本日の釜炊き御飯

香物 二種

止碗 赤だ

デザート 本日のデザート

令和八年一月吉日

広島なだ万

料理長
松木鉄
也之印

10,000 コース

御献立

先付け 数の子青菜浸し

揚げずるめ

柚子豆腐 スワイ蟹身

旨だ

真鱈南蛮漬け

セルフィーユ

吸物 鰯そば

とろろ昆布 黒七味

造り 大皿にて

本日の造り三種

あしらい一式

料理長から
お祝いの一品

揚物 鰯鰯唐揚げ

青唐

焼物 鰯唐墨焼

万願寺当座煮

葱姑 揚げ揃徳

食事 本日の釜炊き御飯

香物 二種

止碗 赤だ

デザート 本日のデザート

令和八年一月吉日

広島なだ万

料理長
松木鉄
也之印

13,000 コース

御献立

先付け 数の子青菜浸し

揚げずるめ

柚子豆腐 スワイ蟹身

旨だ

真鱈南蛮漬け セルフィーユ

吸物 小鍋は立て

天然郷 丸大根 椎茸 芹

造り 本日の造り

盛り合わせ三種

あしらい一式

料理長から
お祝いの一品

焼物 鰯唐墨焼

厚焼玉子 酢取野菜

揚げ揃徳

鰯鰯唐揚げ

葱姑 広島レモン

茶振り生子

あわた掛け

止肴 黒毛和牛サロイン照焼

辛投運根 インカ芋

茄子 ピメント

自家製粒辛子

食事 一本だり 春玉子と

比婆半釜炊き御飯

キハツ人参 葱

広島レモン 鰯節

香物 三種

止碗 赤だ

デザート 本日のデザート

令和八年一月吉日

広島なだ万

料理長
松木鉄
也之印

17,000 コース