

御献立

先付 数の子青菜浸し
揚げするめ

柚子豆腐

とび子首だし

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

天然郷 本郷
あしら一式

料理長から
お祝いの一品

焼物 鰯唐墨焼

万願寺当座煮

慈姑 揚げ椎徳

食事 本日の釜炊き御飯

味物 二種
止椀 赤だし

ザト 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 数の子青菜浸し
揚げするめ

柚子豆腐 ズワイ蟹身

眞鶴南夷漬け

セルフサービス

眞鶴南夷漬け

敗物 鮎そば

とうろ昆布黒す味

造り 大皿

本日の造り三種
あしら一式

料理長から
お祝いの一品

揚物 鰯簾唐揚げ

青唐

焼物 鰯唐墨焼

万願寺当座煮

慈姑 揚げ椎徳

食事 本日の釜炊き御飯

味物 二種
止椀 赤だし

ザト 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 数の子青菜浸し
揚げするめ

柚子豆腐 ズワイ蟹身

眞鶴南夷漬け セルフサービス

勝負 小鍋仕立て

天然郷文太根椎茸芋

造り 本日の造り

盛り合わせ三種
あしら一式

料理長からお祝い
一品

焼物 鰯唐墨焼

厚焼玉子酢取野菜

揚げ椎徳

鮓簾唐揚げ

慈姑 広島レモン
茶振り生子

みわわた掛け

止肴 黒毛和牛サラミン照焼

辛祝連根 インカ芋

茄子 ピメント

自家製粒辛子

食事 一本だし巻立子と

比婆芋釜炊き御飯

キバツ人參蓮藕

鳴門レモン蟹節

肴物 二種
止椀 赤だし

ザト 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