

御献立

御献立

先付

青梗菜 うす揚げ煮浸し  
鮪黒酢マリネ

先付

青梗菜 うす揚げ煮浸し  
宿祢南瓜摺り流し

ピメント 四角豆

嶺岡豆腐  
パセリ

吸物

鱧しんじよ

人参 モロッコ隠元  
エリンギ 梅肉

吸物

鱧しんじよ

人参 モロッコ隠元  
エリンギ 梅肉

造り

鮪 勘八  
あしらい

造り

鮪 勘八 鯛  
あしらい

彩り御膳

焼物

鱒 庵焼き

芽蓮根梅酢漬け

煮物

太刀魚飛竜頭  
人参 牛蒡 四角豆

小鉢

宿祢南瓜摺り流し  
パセリ

焼物

金目鯛 庵焼き  
おやき

煮物

飛竜頭  
牛蒡 人参 旨餡

止肴

鯉 焼霜  
赤玉葱 牛蒡漬

揚物

鱧アーモンド揚げ  
チーズ磯辺揚げ  
青唐

食事

薩摩芋の炊き込み御飯  
塩昆布

食事

薩摩芋の炊き込み御飯  
塩昆布

止 椀

香の物

赤だし  
白菜漬け 辛子水茄子

止 椀

赤だし  
白菜漬け 辛子水茄子

デザート

季節物

デザート

調理コンテスト  
最優秀作品

ココナッツパンナコッタ  
2種の日本茶仕立て



令和七年九月吉日

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。

令和七年九月吉日

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。



懷石 花

御献立

先付

長芋素麺  
蒸し雲丹 熊本赤茄子  
芽葱 黒飛子  
散らし生姜 美味だし

煮物椀

子持ち鮎土佐煮  
松茸 宿祢南瓜  
松葉人參 蕪卸し  
振り柚子

造り

鮪 きよら海老洗い  
あしらい 土佐醤油  
白身うす造り  
卵黄西京漬け 昆布醤油

焼八寸

鱈柚庵焼  
炙り鱧 梅塩  
木の葉丸十蜜煮  
祖父江銀杏松葉刺し  
茗荷赤しそ漬  
稻穂

止肴

鯛生姜煮  
落花生塩茹で  
嶺岡豆腐  
山葵 べっこう餡  
きよら海老頭唐揚げ  
調理コンテスト  
最優秀作品  
甘鯛根深蒸し  
揚げ胡麻豆腐

食事  
止肴  
物の

栗の炊き込み御飯  
赤だし  
白菜漬け  
辛子水茄子 胡瓜

デザート

南瓜アイス  
珈琲ようかん  
梨 シヤインマスカット  
ラズベリー  
コアントローゼリー



懷石 桐

御献立

旬菜

蟹身 松茸  
壬生菜浸し  
鳥賊 このわた和え  
嶺岡豆腐  
山葵 旨ゼリー

煮物椀

子持ち鮎土佐煮  
松茸 宿祢南瓜  
松葉人參 蕪卸し  
振り柚子

造り

本鮪 白身  
勘八 きよら海老  
あしらい

肉料理

黒毛和牛陶板焼き  
添え野菜

煮物

調理コンテスト  
最優秀作品  
甘鯛根深蒸し  
揚げ胡麻豆腐

止肴

三河一色産鰻  
大豆スープ蒸し  
山葵 くこの実  
チャービル

食事  
止肴  
物の

栗の炊き込み御飯  
赤だし  
白菜漬け 辛子水茄子  
胡瓜

デザート

静岡メロン 梨  
シヤインマスカット  
ラズベリー  
コアントローゼリー



令和七年九月吉日

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。

なだ万謹製



令和七年九月吉日

※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。