

四季膳

御献立

先付

法蓮草 菊花 茶椶浸し
南瓜豆腐
くこの実 旨だしゼリー

彩り御膳

小鉢

鮭ハラスおろし和え
チャービル
秋刀魚 香茸 サンチュ
辛子酢味噌
栗 胡桃 白和え
ざくろ

煮物

茄子オランダ煮
六方芋 モロッコ隠元

焼物

鰯 明太 馬鈴薯焼
丸十蜜煮 茗荷赤しそ漬
海老ガダイフ揚げ
椎茸二身揚げ
赤ピーマン

揚げ物

サラダ

彩り野菜
もろ胡瓜 ラディッシュ
バジルドレッシング

食事

白ご飯 ふりかけ
赤だし(なめこ 葱)
野沢菜白菜漬け

デザート

豆乳プリン 栗

季節点心

御献立

先付

法蓮草 菊花 茶椶浸し
南瓜豆腐
くこの実
旨だしゼリー

造り

鯛薄造り

彩り御膳
小鉢

柿玉子
あしらひ 昆布醤油
鮭ハラスおろし和え
チャービル
秋刀魚 エリンギ
サンチュ
辛子酢味噌
栗 胡桃 白和え
ざくろ

煮物

茄子オランダ煮
六方芋 モロッコ隠元
鰯 明太 馬鈴薯焼
丸十蜜煮
茗荷赤しそ漬

焼物

海老ガダイフ揚げ
椎茸二身揚げ
赤ピーマン

揚げ物

サラダ

彩り野菜
もろ胡瓜
ラディッシュ
バジルドレッシング

食事

鯛と牛蒡の
炊き込みご飯
赤だし(なめこ 葱)
野沢菜白菜漬け

止 椀
香の物

デザート

豆乳プリン 栗

令和七年十月吉日

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。

令和七年十月吉日

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。



御献立

先付

法蓮草 菊花

茶椀浸し

南瓜豆腐

くこの実

旨だしゼリー

栗 胡桃 白和え

ざくろ

吸物

萩しんじょ

紅葉人参 花びら茸

三つ葉 振り柚子

造り

鮪 鯖焼霜

あしらい一式

煮物

海老利休揚げ

茄子オランダ煮

モロッコ隠元

焼物

秋鮭塩焼き

ライム 木の葉丸十

茗荷 揚げ松葉

稲穂

食事

鯛と牛蒡の

炊き込み御飯

赤だし(なめこ 葱)

止 椀

野沢菜白菜

胡瓜醤油漬け

デザート

季節物



令和七年十月吉日

なだ万 謹製

