

御献立

先付

法蓮草 菊花 茶梗浸し
南瓜豆腐
くこの実 旨だしゼリー

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 鱈焼霜
あしらい一式

彩り御膳

小鉢
栗白和え
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

揚物

食事

止 椀
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

デザート

季節物



御献立

先付

法蓮草 菊花
茶梗浸し
南瓜豆腐
くこの実 旨だしゼリー

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 鱈焼霜 青利烏賊
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

止肴

三河一色産鰻
大豆スープ蒸し
山葵 くこの実

食事

止 椀
鯛と牛蒡の釜炊き御飯
赤だし(なめこ 葱)
野沢菜白菜
胡瓜醤油漬け

デザート

豆乳プリン 栗
柿シャインマスカット



令和七年十月吉日

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。

懷石 花

御献立

先付

魚素麺

降り柚子

蛸柔らか煮

辛子

南瓜豆腐

くこの実

旨だしゼリー

吸物

松茸土瓶蒸し

車海老 鱧 銀杏

三つ葉 酢橘

造り

鮪 白身 秋刀魚

あしらい一式

焼物

かます利休焼き

栗渋皮煮

煮物

三河一色産鰻

大豆スープ蒸し

山葵 くこの実

止肴

鯖 松茸

菊花 蕪卸し

ざくろ 生姜ゼリー

食事

鯛と牛蒡の釜炊き御飯

又は

鰻茶漬け

赤だし(なめこ 葱)

※鰻茶漬けは無し

香の物

野沢菜白菜

胡瓜醤油漬け

味噌沢庵

デザート

黒胡麻アイス

豆乳プリン 栗

柿 シャインマスカット



©2018 miki

懷石 桐

御献立

旬菜

蟹菊花浸し

鮭ハラス 卸し和え

いくら チャービル

蛸柔らか煮

辛子

南瓜豆腐

くこの実

旨だしゼリー

魚素麺 振り柚子

吸物

松茸土瓶蒸し

車海老 鱧 銀杏

三つ葉 酢橘

造り

本鮪 白身

青利烏賊

あしらい

肉料理

黒毛和牛陶板焼き

添え野菜

紫芋 アスパラ

パプリカ

生姜ダレ

山椒ジェノベーゼ

焼物

かます雲丹焼

柿玉子 栗渋皮煮

射込み万願寺

木の葉丸十

止肴

戻り鰻焼霜

刻み野菜

卸し葱ボン酢

食事

鰻茶漬け

又は

鯖寿司炙り

赤だし(なめこ 葱)

※鰻茶漬けは無し

香の物

野沢菜白菜

胡瓜醤油漬け

味噌沢庵

デザート

メロン マンゴー

梨 ミント



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。