

四季膳

御献立

先付

水菜 ヤーコン浸し
とろろするめ

紫芋豆腐

サワークリーム

旨ゼリー

彩り御膳

小鉢

魚パスタ

帆立 木耳 みぞれ和え

チャービル

柿 白蒟蒻 白和え

ざくろ

蛸柔らか煮

辛子

焼物

赤魚西京焼き

どんぐり玉子

おやき 茗荷

揚げ物

秋刀魚

零余子しんじょ黄味揚げ

エリンギ 岩塩

煮物

海老芋揚げ出し

青唐

食事

白ご飯 ふりかけ

止 椀

赤だし

香の物

白柴漬け

デザート

紅茶パンナコッタ

洋梨ジュレ



令和七年十一月吉日

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。

もみじ

御献立

先付

水菜 ヤーコン浸し
とろろするめ

紫芋豆腐

サワークリーム

旨ゼリー

二段籠

造り

梶木鮪 鯛

あしらひ

炙り鰹サラダ仕立て

バルサミコ

ドレッシング

もみじパプリカ

ペコ玉

彩り御膳

小鉢

魚パスタ

帆立 木耳 みぞれ和え

蛸柔らか煮 辛子

銀鱈西京焼き

どんぐり玉子

慈姑煎餅 銀杏

紅葉麩 稲穂

秋刀魚

零余子真丈黄味揚げ

エリンギ 岩塩

揚げ物

食事

鮭と舞茸の
炊き込みご飯

止 椀

赤だし

香の物

白柴漬け

デザート

紅茶パンナコッタ

洋梨ジュレ

令和七年十一月吉日

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

水菜 ヤーコン浸し
とろろするめ

紫芋豆腐

旨ゼリー

サワークリーム

蛸やわらか煮

辛子

吸物

海老しんじょ

白木耳 人参

隠元 振り柚子

造り

鮪 縞鰯

あしらい一式

煮物

小蕪スープ煮

六方芋 椎茸 人参

菊菜 そぼろ味噌

焼物

銀鱈西京焼き

零余子しんじょ

銀杏 紅葉麩 稻穂

食事

鮭と舞茸の

炊き込み御飯

止 椀

赤だし

香の物

白柴漬け 柚子大根

デザート

季節物



令和七年十一月吉日

なだ万 謹製

