

【ランチ限定】

和味膳 うなごみぜんぐ

六〇〇〇円（七四五八円 税サ込）

先付

法蓮草

寒干し大根浸し

子持ち昆布

胡麻豆腐

山葵 ベつこう餡

造り

鮨 勘八

あしらい

祝い御膳

小鉢

黒豆蜜煮
紅白なます

小肌 酢ゼリ

筍 近江蒟蒻

鮭 金山寺和え
チヤービル 雪輪蓮根

鰯 柚庵焼き

鰯 金山寺和え
鮭 ハラスみぞれ和え

鰯 柚庵焼き

鰯 雪輪蓮根

令和八年一月吉日

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。

【ランチ限定】

新春ミニ懐石 しんぐんミニイニシエ

八〇〇〇円（九九四四円 税サ込）

先付

法蓮草

寒干し大根浸し

子持ち昆布

紅白なます

小肌

蒲鉾

松笠慈姑

伊達巻

新唐墨

お椀

白魚しんじよ

紅白水引

舞茸

柚子

造り

鮨 鯛

鰯 鯛

烏賊

焼物

銀鮭照焼き

牛八幡巻

蟹金婦羅

青唐 雪輪蓮根

酢の物

鰯ざく

若布 胡瓜

コーンリーフ

金柑 ラディッシュ

生姜酢ゼリ

食事

香の物

止椀

デザート

蜜柑ゼリー

ホイップ

ミント

林檎ようかん

フルーツ

晩白柚 莓

ブルーベリー

コアントローベリー

令和八年一月吉日



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。

旬彩膳

一〇〇〇〇円（一二四三〇円税サ込）

先付

（祝い小箱）
法蓮草 寒干し大根浸し
子持ち昆布

紅白なます
小肌 酢ゼリー

伊達巻 松笠慈姑 蒲鉾
黒豆蜜煮 新唐墨

お椀 白魚しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 鮯 鯛 魚 賊
あしらひ

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
あしらひ

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
ボタン海老

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
ボタン海老

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
ボタン海老

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
ボタン海老

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
ボタン海老

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
ボタン海老

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
ボタン海老

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

造り 本鮨 勘八
ボタン海老

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子

※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。



（三十一日、食事は年越しそば）

令和八年一月吉日

なだ万謹製

迎春懷石

一六〇〇〇円（一九八八八円 税サ込）

先付

法蓮草 寒干し大根浸し
子持ち昆布

胡麻豆腐 山葵 べつこう餡
烏賊 雲丹和え

伊達巻 松笠慈姑 海老芝煮
新からすみ

海老芝煮 黒豆蜜煮

吸物 雲丹しんじょ
紅白水引 舞茸
紅白麵 柚子



（三十一日、食事は年越しそば）

令和八年一月吉日

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。



※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

(三十一日、食事は年越しそば)

令和八年一月吉日

(三十一日、食事は年越しそば)

令和八年一月吉日

(三十一日、食事は年越しそば)

令和八年一月吉日

デザート	デザート	香の物事
		止椀
		広島菜
		白御飯
		手毬麩
		大根
		野沢菜
		あおさ
林檎ようかん		

デザート	フデザート	林檎ようかん
メープルアイス	ブルーベリー	苺
コアントローゼリー	ブルーベリーツ	白柚
マーブルアイス	ブルーベリーツ	晚白柚

デザート	食事の香物
林檎ようかん	鰻五目の釜炊き御飯
	広島菜
	手毬麩
	大根 あおさ
	野沢菜

テサート
木橋よしかん
フルーツ
晩白柚 莓
ブルーベリー
コアントローゼリー
ーブルアイス

燒物	黒毛和牛サーロイン
陶板燒	陶板焼き
添え野菜	添え野菜
彩りサラダ	彩りサラダ
胡麻ドレッシング	胡麻ドレッシング
白御飯	白御飯
広島菜	広島菜
手毬麩	手毬麩
大根	大根
野沢菜	野沢菜
あおさ	あおさ

造り	吸物
本鮓	白魚しんじよ
あしらい	紅白水引
勘八	白麵
ボタン海老	柚子舞茸

子持ち昆布
胡麻豆腐
山葵 べつこう餡
烏賊 雲丹和え
新からすみ
伊達巻 松笠慈姑
海老芝煮 黒豆蜜煮

黒毛和牛ステーキ懐石
一六〇〇〇円(一九八八八円 税サ込)

懷石 桐一九〇〇〇円 (二三六一七円 税サ込)
先付 法蓮草 寒干し大根浸し

燒物	煮物	造り	吸物
黒毛和牛サーロイン	茶碗蒸し 蟹餡掛け	本鮪 勘八 あしらい	白魚しんじよ 紅白水引
	いいくら	ボタン海老	柚子 舞茸

造り	吸物
本鮓	雲丹しんじよ
ボタン海老	紅白水引
あしらい	舞茸
帆立	白麵 柚子

伊達卷 松笠慈姑
海老芝煮 黒豆蜜煮

肉料理
黒毛和牛サーロイン80g
陶板焼き
添え野菜
生姜グレ

燒物 金目鯛 柚香燒
青唐揚げ 浸し
酢取茗荷

止肴 炙りふぐ
焼白菜 卸し葱 金柑
ポン酢ゼリー

デザート	食事の香物
林檎ようかん	鰻五目の釜炊き御飯
	広島菜
	手毬麩 あおき

メープルアイス コアントローベリー 晩白柚
メープルアイス コアントローベリー 晩白柚

(三十一日、食事は年越しそば)

令和八年一月吉日

※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。

おまかせ

二三〇〇〇円（二八五八九円税サ込）

先付

法蓮草 寒干し大根浸し
子持ち昆布

胡麻豆腐

山葵 べつこう餡

新からすみ

鳥賊 雲丹和え

伊達巻

松笠慈姑

海老芝煮 黒豆蜜煮

フオアグラ茶碗蒸し

ふかひれ餡

温菜

ふぐてつさ
薬味 ポン酢

造り

黒毛和牛サーロイン

陶板焼き
添え野菜 生姜グレ

肉料理

伊勢海老味噌スープ煮

小芋 人参 椎茸

煮物

銀鱈塩焼き
染め卸し

焼物

鰻五目の釜焼き御飯
広島菜 大根 野沢菜

香の物事

手毬麩 あおさ

デザート

林檎ようかん

フルーツ

ブルーベリー

コアントローゼリー

メープルアイス

お子様弁当

五〇〇〇円（六〇五〇円 税サ込）

先付
季節の二種盛り合せ

本体

メイン

和牛ステーキ
チキンフライ

ワインナー

インカの目覚め

彩りサラダ

造り

天婦羅 海老

季節野菜

鮑

煮物

茶碗蒸し

食事

中巻寿司 玉子寿司

デザート

バニラアイス

令和八年一月吉日

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。



（三十一日、食事は年越しそば

令和八年一月吉日

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。