

【ランチ限定】

和味膳

くなごみぜんく

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 べっこう餡

造り

鮪 勘八

あしらい

祝い御膳

小鉢

黒豆蜜煮

紅白なます

小肌 酢ゼリー

筍 近江蒟蒻

金山寺和え 萬苺塔

鮭 ハラスみぞれ和え

チャービル

鰯 柚庵焼き

雪輪蓮根

ブロッコリー

鰯 つみれ

大根 牛蒡 人参

酒粕餡

揚げ物

海老さくさく揚げ

蟹身金婦羅

青唐 岩塩

合鴨サラダ

モッツァレラ

トマト

胡麻ドレッシング

食事

梅しらすの

炊き込みご飯

赤だし

広島菜

デザート

蜜柑ゼリー

ホイップ ミント



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】

新春ミニ懷石

八〇〇〇円(九九四四円 税サ込)

先付

祝い小箱く

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

鮪 鯛 烏賊

あしらい

焼物

銀鱈照焼き

牛八幡巻

蟹金婦羅

青唐 雪輪蓮根

酢の物

鰻ざく

若布 胡瓜

コーンリーフ

金柑 ラディッシュ

生姜酢ゼリー

食事

梅しらすの炊き込みご飯

香の物

広島菜 大根

手毬麩 あおさ

デザート

林檎ようかん

フルーツ

晚白柚 苺

ブルーベリー

コアントローゼリー

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

〱祝い小箱〱
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

鮪 鰯 烏賊

あしらひ

メイン

胡麻豆腐

山葵 べっこう餡

筍 近江蒟蒻

金山寺和え 萬苴塔

鮭ハラスみぞれ和え

チャービル

海老さくさく揚げ

舞茸白仙揚げ

青唐 岩塩

銀鱈照焼き

椎茸 青唐 雪輪蓮根

鰻ざく

若布 胡瓜

コーンリーフ

金柑 ラディッシュ

生姜酢ゼリー

食事

小柱と梅の炊き込みご飯

香の物

広島菜 大根

止 椀

手毬麩 あおさ

デザート

林檎ようかん

フルーツ

晚白柚 苺

ブルーベリー

コアントローゼリー



（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。

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 べっこう餡

鳥賊 雲丹和え

新からすみ

伊達巻 松笠慈姑

海老芝煮 黒豆蜜煮

吸 物

雲丹しんじょ

紅白水引 舞茸

紅白麵 柚子

造 り

本鮪 勘八 ボタン海老

あしらひ

肉料理

和牛ロースト

菊花餡

揚 物

子持ち鮎唐揚げ

蟹金婦羅

煎りだし 岩塩

焼 物

金目鯛柚香焼き

青唐揚げ浸し

酢取茗荷

食 事

小柱と梅の

炊き込み御飯

広島菜 大根 野沢菜

手毬麩 あおさ

デザート

林檎ようかん

フルーツ

晚白柚 苺

ブルーベリー

コアントローゼリー

メープルアイス



（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。

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)

先付 法蓮草 寒干し大根浸し
子持ち昆布

胡麻豆腐 山葵 べっこう飴

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

吸物

白魚しんじょ

紅白水引 舞茸

紅白麵 柚子

造り

本鮪 勘八 ボタン海老
あしらい

煮物

茶碗蒸し 蟹飴掛け いくら

焼物

黒毛和牛サーロイン 100g
陶板焼き 添え野菜

彩りサラダ 胡麻ドレッシング

白御飯 大根 野沢菜

食事 香の物 止 碗

手毬麩 あおき

デザート

デザート 林檎ようかん
フルーツ

晚白柚 苺

ブルーベリー
コアントローゼリー
メープルアイス

(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。



懐石 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
子持ち昆布

胡麻豆腐 山葵 べっこう飴

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

吸物

雲丹しんじょ

紅白水引 舞茸

紅白麵 柚子

造り

本鮪 鯛 ボタン海老 帆立
あしらい

肉料理

黒毛和牛サーロイン 80g
陶板焼き 添え野菜 生姜ダレ

焼物

金目鯛 柚香焼き
青唐揚げ 浸し 酢取茗荷

止 肴

炙りぶぐ 焼白菜 金柑
卸し 葱 ポン酢ゼリー

食事 香の物 止 碗

鰻五目の釜炊き御飯
広島菜 大根 野沢菜
手毬麩 あおき

デザート

林檎ようかん
フルーツ

晚白柚 苺
ブルーベリー
コアントローゼリー
メープルアイス

(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。



おまかせ

二二〇〇〇円（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 べっこう餡

新からすみ

烏賊 雲丹和え

伊達巻 松笠慈姑

海老芝煮 黒豆蜜煮

温菜

フオアグラ茶碗蒸し
ふかひれ餡

造り

ふぐてつき
薬味 ポン酢

肉料理

黒毛和牛サーロイン
陶板焼き
添え野菜 生姜ダレ

煮物

伊勢海老味噌スープ煮
小芋 人参 椎茸
隠元

焼物

銀鱈塩焼き
染め卸し

食事

鰻五目の釜炊き御飯
広島菜 大根 野沢菜
手毬麩 あおさ

デザート

林檎ようかん
フルーツ
晚白柚 苺
ブルーベリー
コアントローゼリー
メープルアイス

（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。

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
ウインナー
インカの目覚め
彩りサラダ

造り

鮪

天婦羅

海老
季節野菜

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。

