

二〇二四年 十月 料理献立 広島なだ万

<p>四季ごよみ 三七二九円(税込)</p>	<p>季節の松花堂弁当 六二一五円(税込)</p>	<p>先付・胡麻豆腐 とび子 山葵 旨だし ・小松菜煮浸し</p>	<p>先付三種盛り合わせ</p>	<p>温 菜茶碗蒸し 白身魚 すだれ麩 銀鮓</p>	<p>温 菜茶碗蒸し 白身魚 すだれ麩 銀鮓</p>	<p>本体 小鉢 蟹身 胡瓜 若布 土佐酢 セルフィーユ 造り 鰹焼霜 卸しポン酢 葱 揚物 天婦羅 海老 穴子 ブロッコリー レモン 塩</p>	<p>本体 天婦羅 天婦羅盛り合わせ 薬味 塩 天だし 造り 二種盛り合わせ あしらい一式</p>	<p>口取り 西京焼 厚焼玉子 穴子寿司 丸十蜜煮 蒟蒻有馬煮 赤蕪 鮭白和え</p>	<p>食事 穴子寿司 生姜甘酢漬け</p>	<p>食事白御飯 鯛味噌 香の物一種 止 椀赤だし</p>	<p>デザートほうじ茶ゼリー 白玉 小豆 ココナッツミルク ミント</p>	<p>デザートほうじ茶ゼリー 白玉 小豆 ココナッツミルク ミント</p>	<p>デザートほうじ茶ゼリー 白玉 小豆 ココナッツミルク ミント</p>	<p>温 菜松茸土瓶蒸し ※差額 一八六五円(税込) ※差額 二四八六円(税込)</p> <p>食 事松茸釜炊き御飯</p>		
------------------------	---------------------------	---	------------------	--------------------------------	--------------------------------	---	---	---	---------------------------	---------------------------------------	---	---	---	--	--	--