

二〇二四年 十月 料理献立 広島なだ万

<p>四季懐石 七四五八円(税込)</p>	<p>懐石 花 一〇五六六円(税込)</p>	<p>懐石 桐 一三六七三元(税込)</p>
<p>先付</p>	<p>先付</p>	<p>旬菜</p>
<p>・法蓮草 黄ニラ浸し 菊花 ・茶豆腐 クコの実 旨だし</p>	<p>・法蓮草 黄ニラ浸し 菊花 ・茶豆腐 クコの実 旨だし ・帆立 蒸し鶏 アスパラ 玉葱ダレ セルフイーユ ・子持鮎 銀杏</p>	<p>・法蓮草 黄ニラ浸し 菊花 ・茶豆腐 クコの実 旨だし ・帆立 蒸し鶏 アスパラ 玉葱ダレ セルフイーユ ・子持鮎 銀杏 ・穴子柿の葉寿司 むかご 赤蕪</p>
<p>吸物</p>	<p>吸物</p>	<p>吸物</p>
<p>すだれ麩 人参 青味 柚子</p>	<p>すだれ麩 人参 青味 柚子</p>	<p>すだれ麩 松茸 すだれ麩 人参 青味 柚子</p>
<p>造り</p>	<p>造り</p>	<p>造り</p>
<p>梶木サラダ仕立て グレープフルーツ 胡瓜 茗荷 ホワイトセロリ マイクロハーブ ピンクペッパー 蕪ドレッシング</p>	<p>り紅葉鯛 梶木 鮪 あしらい一式</p>	<p>り・紅葉鯛薄造り 本鮪 薬味一式 割ポン酢</p>
<p>蒸物</p>	<p>煮物</p>	<p>煮物</p>
<p>豚角煮玉地蒸し 銀杏 里芋 紅葉麩 湯葉餡 卸し生姜</p>	<p>豚角煮 里芋 紅葉麩 小松菜煮浸し 辛子</p>	<p>小鍋にて 木ノ子鍋 残り鰯 松茸 占地 椎茸 花びら茸 水菜</p>
<p>焼物</p>	<p>揚物</p>	<p>焼物</p>
<p>秋鮭 柚香焼 秋刀魚唐揚げ レモン 厚焼玉子 揚げ稲穂</p>	<p>物松茸 秋鮭フライ サラダ菜 レモン 和風タルタルソース</p>	<p>物黒毛和牛炙り 蕪 二色ズッキーニ ピメント 山葵ソース</p>
<p>食事</p>	<p>食事</p>	<p>食事</p>
<p>ゆかり御飯 香の物二種 止 椀赤だし</p>	<p>桜海老釜炊き御飯 三つ葉 香の物二種 止 椀赤だし</p>	<p>桜海老釜炊き御飯 三つ葉 香の物二種 止 椀赤だし</p>
<p>デザート</p>	<p>デザート</p>	<p>デザート</p>
<p>丸十のブリュレ バナラアイス ミント</p>	<p>丸十のブリュレ バナラアイス ミント</p>	<p>梨コンポート ぶどう ラズベリー 供地ゼリー ミント</p>
<p>※差額 一八六五円(税込) ※差額 二四八六円(税込) ※差額 二四八六円(税込)</p>	<p>※差額 一八六五円(税込) ※差額 二四八六円(税込) ※差額 二四八六円(税込)</p>	<p>※懐石桐は十月一日より 十月二十二日まで販売</p>
<p>物松茸土瓶蒸し 事松茸釜炊き御飯</p>	<p>物松茸土瓶蒸し 事松茸釜炊き御飯</p>	<p>物松茸土瓶蒸し ※差額 一八六五円(税込) ※差額 二四八六円(税込) 事松茸釜炊き御飯</p>