

二〇二四年 十一月 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・茶豆腐 クコの実 旨だし ・蟹身 若布 胡瓜 セルフィーユ 土佐酢</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 銀餡</p>	<p>温 菜茶碗蒸し 白身魚 すだれ麩 銀餡</p>	
<p>本体 小鉢 小松菜煮浸し 造り 鱈焼霜 生姜醤油 葱</p>	<p>天婦羅 天婦羅盛り合わせ 薬味 塩 天だし</p>	
<p>揚物 天婦羅 海老 穴子 茄子 レモン 塩</p>	<p>焼物 本日の焼魚 あしらい</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 しらす卸し</p>	<p>食事 穴子寿司 生姜甘酢漬け</p>	
<p>食事ゆかり御飯 香の物一種 止 椀赤だし</p>	<p>汁 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>食事 釜炊き御飯 ※差額 一二四三円(税込) ※差額 一八六五円(税込) 食事 新米釜炊き御飯 御菜付</p>		