

二〇二四年 十一月 料理献立 広島なだ万

四季懐石 七四五八円(税サ込)	懐石 花 一〇五六六円(税サ込)	北陸フェア 一二四三〇円(税サ込)
<p>先付・柚子豆腐 旨だし アブリューガキヤビア ・山榎 菊菜 菊花浸し ・焼鯖みぞれ和え 花びら茸 セルフイユ</p> <p>吸物 湯葉摺り流し はす蒸し 蟹身 銀杏 山葵</p> <p>造り サーモン 甘海老 サラダ仕立て グレープフルーツ 茗荷 ホワイトセロリ 胡瓜 マイクロハーブ ピンクペッパー 蕪ドレッシング</p> <p>煮物 豚角煮 里芋 紅葉麩 小松菜煮浸し 供地餡 辛子</p> <p>焼物 天然鰯柚香焼 厚焼玉子 野菜甘酢漬け 揚げ稲穂</p> <p>食の物 事ゆかり御飯 香の物二種 止 椀赤だし</p> <p>デザート 丸十のブリュレ バニラアイス ミント</p> <p>食 事 釜炊き御飯 ※差額 一二四三元(税サ込) ※差額 一八六五円(税サ込) 事 新米釜炊き御飯 御菜付</p>	<p>旬 菜・柚子豆腐 旨だし アブリューガキヤビア ・山榎 菊菜 菊花浸し ・酢味噌和え ・帆立 大根辛子巻 アスパラ 独活 ・子持鮎 銀杏 ます寿し いくら ケツパー セルフイユ</p> <p>吸物 海老しんじょ 占地 椎茸 すだれ麩 青味 人参 柚子</p> <p>造り 皮はぎ サーモン 甘海老 あしらい一式</p> <p>煮物 大根スープ煮 鶏肉 里芋 紅葉麩 供地湯葉餡 黒七味</p> <p>焼物 黒毛和牛炙り 胡桃と林檎のソース ふぐ唐揚げ 青唐 レモン</p> <p>食の物 事 釜炊き御飯 鮭 松山揚げ 三つ葉 香の物二種 止 椀赤だし</p> <p>デザート 丸十のブリュレ バニラアイス ミント</p> <p>食 事 新米釜炊き御飯 ※差額 一八六五円(税サ込) 御菜付</p>	<p>旬 菜 越の鶏玉締 素王卵 ほうれん草 黄ニラ かきのもと 粉山椒 てっぱい 切り干し大根辛子巻 帆立 アスパラ あられ独活 甘海老タルタル 生雲丹 アボカド ます寿し いくら 黒埼茶豆腐 旨だし</p> <p>吸物 船凍寿留女烏賊と海老しんじょ すだれ麩 小青梗菜 水引人参 柚子</p> <p>造り り ふうい サーモン サラダ仕立て 玉子素麺 ルビーグレープフルーツ もろ胡瓜 茗荷 ホワイトセロリ でっこいしめじ レッドソレル ピンクペッパー 蕪ドレッシング</p> <p>煮物 加賀蓮根はす蒸し 銀杏 蟹身 湯葉餡 山葵</p> <p>焼物 とやまポーク 角煮シナモン炙り 胡桃と林檎ソース 素王の煮玉子 甘長唐辛子 蒸しパン 角煮 甜面醬 サラダ菜 松の実</p> <p>食の物 事 新米「富富富」の釜炊き御飯 大野里芋おやき なだ万極上一番摘海苔 焼鯖味噌和え 花びら茸 香の物 赤蕪 吉川なす漬け 止 椀 加賀ひやくまん 殻味噌 角麩 とのさましいたけ</p> <p>デザート 八尾のミルクジェラート アロニアベリージャム おけさ柿 ミント</p> <p>黄 福井県 朱 石川県 緑 富山県 青 新潟県</p>