

二〇二四年 十二月 料理献立 広島なだ万

<p>四季ごよみ 四二二六円(税込)</p>	<p>季節の松花堂弁当 六二一五円(税込)</p>	<p>先付・蟹身 若芽 胡瓜 セルフィーユ 土佐酢 ・ 柚子豆腐 いくら 旨だし</p>	<p>先付三種盛り合わせ</p>	<p>温 菜茶碗蒸し 白身魚 帆立 銀鮓</p>	<p>温 菜茶碗蒸し 白身魚 帆立 銀鮓</p>	<p>本体 上段 ・ 小松菜煮浸し ・ 黒豆湯葉 山葵 べっこう館 ・ 蒟蒻有馬煮 ・ 鮭白和え ピンクペッパー</p>	<p>本体 天婦羅 天婦羅盛り合わせ 薬味 塩 天だし</p>	<p>口取り 下段 西京焼 厚焼玉子 穴子寿司 栗蜜煮 赤蕪 しらす卸し</p>	<p>食事 穴子寿司 生姜甘酢漬け</p>	<p>造り 瀬戸内産鱈焼霜 生姜醤油 葱</p>	<p>汁 赤だし</p>	<p>揚物 天婦羅 海老 穴子 茄子 レモン 塩</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>食事ゆかり御飯 食物一種 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>※差額 一二四三円(税込) 食事釜炊き御飯</p>
------------------------	---------------------------	--	------------------	------------------------------	------------------------------	--	---	--	---------------------------	----------------------------------	------------------	--	--	------------------------------------	--	----------------------------------