

二〇二四年 十二月 料理献立 広島なだ万

四季懐石	八七〇一元(税サ込)	懐石	花	一一一八七円(税サ込)	懐石	桐	一四九一六円(税サ込)
先付 ・白菜 帆立煮浸し ・蟹味噌豆腐 蟹身 いくら セルフィーユ 旨だし ・ふぐ煮凍り	吸物煮麺 鶏腿肉一塩 椎茸 金時人参 芹 柚子	造り天然鰯 山葵卸し あしらい一式	煮物鱈ちり蒸し 焼豆腐 白葱 薬味 ちり酢餡	揚げ物 物ふぐ唐揚げ 青唐 広島産レモン	食の事ゆかり御飯 香の物二種 止 椀赤だし	デザート 苺 タピオカ 小豆 ココナッツミルク バナラアイス ミント	※差額 一二四三円(税サ込) ※事釜炊き御飯
旬菜 ・白菜 帆立煮浸し ・蟹味噌豆腐 蟹身 いくら セルフィーユ 旨だし ・ふぐ煮凍り ・茶振り生子 このわたとろろ 振り柚子 ・ふぐ唐揚げ	吸物湯葉しんじょ 鶏腿肉一塩 椎茸 金時人参 芹 柚子	造り白身魚 本鮪 平貝 あしらい一式	蒸物フオアグラ茶碗蒸し フカヒレ 香味餡	焼物天然鰯柚香焼 蟹足天婦羅 広島産レモン 藻塩	食の事釜炊き御飯 豚肉燻製 木ノ子 三つ葉 香の物二種 止 椀赤だし	デザート 苺 タピオカ 小豆 ココナッツミルク バナラアイス ミント	
先付 ・蟹味噌豆腐 蟹身 生雲丹 セルフィーユ 旨だし ・白菜 帆立煮浸し ・茶振り生子 このわたとろろ 振り柚子	蒸物フオアグラ茶碗蒸し フカヒレ 香味餡	造り①とらふぐ焼霜 鮫肝 ポン酢ゼリー	造り②天然鰯 本鮪 あしらい一式	煮物小鍋仕立て 蟹足 鱈 椎茸 白葱 菊菜 柚子胡椒風味	焼物黒毛和牛炙り 黄味卸し 粒辛子 舞茸 蕪 アスパラ ピメント	食の事釜炊き御飯 豚肉燻製 木ノ子 三つ葉 香の物二種 止 椀赤だし	デザート 苺 タピオカ 小豆 ココナッツミルク バナラアイス ミント