

二〇二五年 一月 料理献立 広島なだ万

四季懐石 八七〇一元(税込)	先付・白子寄せ いくら セルフイーユ 旨だし 山葵 ・蟹身 青菜浸し ・ふぐ煮凍り	吸物湯葉しんじょ 椎茸 梅麩 金時人参 青味 柚子	造り天然鰯 あしらい一式	煮物玉地蒸し 牛肉時雨煮 銀飴 卸し生姜	焼物金目鯛柚香焼 ふぐ唐揚げ 厚焼玉子 酢取り茗荷	食事ゆかり御飯 香の物二種 止 椀赤だし	デザート苳 タピオカ 小豆 ココナッツミルク 黒蜜 バナラアイス ミント	食 事 ※差額 一二四三元(税込) 釜炊き御飯	
懐石 花 一一一八七円(税込)	旬菜・白子寄せ 生雲丹 セルフイーユ 旨だし 山葵 ・蟹身 青菜浸し ・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	蒸物フオアグラ茶碗蒸し フカヒレ 香味飴	造り天然鰯 本鮪 平貝 あしらい一式	煮物丸大根スープ煮 穴子餅粉揚げ 水菜 人参 供地飴	焼物鱧唐墨焼 黒毛和牛炙り 黄味卸し 粒辛子 厚焼玉子 酢取り茗荷	食事鯛 有馬山椒釜炊き御飯 香の物二種 三つ葉 止 椀赤だし	デザート苳 タピオカ 小豆 ココナッツミルク 黒蜜 バナラアイス ミント		
懐石 桐 一四九一六円(税込)	先付・白子寄せ 生雲丹 セルフイーユ 旨だし 山葵 ・茶振り生子 このわた 振り柚子 ・炙り唐墨	吸物替小鍋仕立て 天然鰯 椎茸 金時人参 柚子胡椒風味	造り①とらふぐ焼霜 煮凍り 薬味一式 割りポン酢	造り②本鮪 平貝 あしらい一式	煮物丸大根スープ煮 ずわい蟹あんかけ 水菜 生姜	焼物黒毛和牛炙り 黄味卸し 粒辛子 舞茸 茄子 アスパラ ピメント	食事鯛 有馬山椒釜炊き御飯 香の物二種 三つ葉 止 椀赤だし	デザート苳 タピオカ 小豆 ココナッツミルク 黒蜜 バナラアイス ミント	