

二〇二五年 三月 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・胡麻豆腐 湯葉 山葵 べっこう餡 ・小松菜煮浸し</p>	<p>先付三種盛り合わせ</p>	
<p>蒸し物茶碗蒸し 帆立 百合根 銀餡</p>	<p>温菜茶碗蒸し 帆立 湯葉 銀餡</p>	
<p>本体 上段 西京焼 厚焼玉子 穴子桜葉寿司 三色団子 蒟蒻有馬煮 赤蕪 しらす卸し</p>	<p>天婦羅 天婦羅盛り合わせ 薬味 塩 天だし</p>	
<p>中段 ・法蓮草浸し 切り胡麻 ・峰岡豆腐 いくら 旨だし ・赤どり南蛮漬け 千切り野菜 セルフィーユ ・鮭白和え ピンクペッパー</p>	<p>造り 二種盛り合わせ あしらい一式</p>	
<p>造り 下段 ・鱈焼霜 生姜醤油 葱 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>食事 ・鮭白和え ピンクペッパー</p>	<p>食事 穴子寿司 生姜甘酢漬け</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 ※差額 一八六五円(税込) 事桜海老釜炊き御飯</p>		