二〇二五年　三月　料理献立　広島なだ万

四季懐石　八七〇一円（税サ込）

先付
・春野菜浸し
うるい　芹　白鮑茸
平貝　蛍烏賊　いくら
切り胡麻　削り節

蒸し物
小海老スープ蒸し
百合根　蓬麩　香味餡

造り
鰆焼霜　甲烏賊
生姜　葱
あしらい一式

合肴
公魚天婦羅
一寸豆
広島レモン　藻塩

煮物
豚角煮
新玉葱　供地餡
碓井豆　辛子

食事
しらす釜炊き御飯
ゆかり　大葉

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　黒蜜
バニラアイス　ミント

※差額　一八六五円（税サ込）

食事
桜海老釜炊き御飯

懐石　花　一一八七円（税サ込）

旬菜
・峰岡豆腐
海老　山葵　旨だし
・蛍烏賊　ニシ貝
分葱　辛子酢味噌
・春野菜浸し
平貝　いくら　白鮑茸
切り胡麻　削り節

吸物
若竹椀
安芸灘わかめ　筍
白魚　桜麩　木の芽

造り
桜鯛
本鮪　花山葵
あしらい一式

蒸し物
豚角煮茶碗蒸し
蓬麩　百合根　銀餡　生姜

焼物
鰆唐墨焼
公魚　一寸豆　厚焼玉子
酢取り茗荷　レモン

食事
桜海老釜炊き御飯
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　黒蜜
バニラアイス　ミント

瀬戸内懐石～春の味覚～　一四九一六円（税サ込）

旬菜
・法蓮草　木ノ子浸し
・峰岡豆腐
海老　山葵　旨だし
・ニシ貝　分葱　辛子酢味噌
・広島赤どり南蛮漬け
千切り野菜
セルフィーユ
・唐墨

蒸し物
小海老スープ蒸し
百合根　蓬麩
ふかひれ　香味餡

造り
桜鯛　甲烏賊　のれそれ
あしらい一式

合肴
瀬戸内六穀豚巻き
一寸豆
広島レモン　藻塩

煮物
小鍋仕立て
鰆　安芸灘わかめ
桜麩　水菜

焼物
黒毛和牛炙り
添え野菜　自家製粒辛子

食事
しらす釜炊き御飯
ゆかり　大葉

香の物
広島菜　柚子大根
胡瓜糠漬け

止椀
赤だし

デザート
苺　タピオカ　小豆
バニラアイス
ココナッツミルク
黒蜜　ミント

※赤字は瀬戸内の食材