

二〇二五年 四月 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・峰岡豆腐 いくら 山葵 旨だし ・法蓮草 湯葉浸し 削り節</p>	<p>先付三種盛り合わせ</p>	
<p>温 菜茶碗蒸し 豚角煮 百合根 銀餡</p>	<p>温 菜茶碗蒸し 豚角煮 百合根 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 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 藻塩 広島レモン</p>	
<p>中段 ・小松菜煮浸し ・桜豆乳寄せ 海老 べっこう餡 ・赤どり南蛮漬け 千切り野菜 セルフィーユ ・落 筍 金平 切り胡麻</p>	<p>造り 二種盛り合わせ あしらい一式</p>	
<p>造り 鱈焼霜 生姜醤油 葱 天婦羅 海老 穴子 茄子 広島レモン 藻塩</p>	<p>焼物 本日の焼魚 あしらい</p>	
<p>食事 白御飯 ちりめん山椒 香の物一種 止 椀赤だし</p>	<p>食事 穴子寿司 生姜甘酢漬け 汁 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>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 ちらす釜炊き御飯</p>		
<p>※差額 一二四三円(税込)</p>		