

二〇二五年 四月 料理献立 広島なだ万

四季懐石 八七〇一元(税込)	懐石 花 一一一八七円(税込)	瀬戸内懐石 春の味覚 一四九一六円(税込)
<p>先付・峰岡豆腐 海老 山葵 旨だし ・法蓮草 白鮑茸浸し 削り節 ・蛸烏賊 ニシ貝 分葱 辛子酢味噌</p> <p>吸物若竹椀 安芸灘わかめ 筍 白魚 桜麩 木の芽</p> <p>造り桜鯛 甲烏賊 花山葵 あしらい一式</p> <p>煮物ひじき飛龍頭 春大根 里芋 お麩 小松菜煮浸し 桜海老 水辛子</p> <p>焼物鱈墨焼 稚鮎衣揚げ 厚焼玉子 酢取り茗荷</p> <p>食事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キヤベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節</p> <p>香の物二種 止 椀赤だし</p> <p>デザート 苺 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</p> <p>煮物黒毛和牛すき煮 トリユフ風味の泡玉子</p>	<p>先付桜豆乳寄せ 平貝 蛸烏賊 海老 いくら 白鮑茸 リトルフラワー セルフィーユ オリーブ香る旨だし</p> <p>蒸し物小海老スープ蒸し 百合根 蓬麩 ふかひれ 香味鮎</p> <p>造り桜鯛 本鮪 鱈 あしらい一式</p> <p>煮物金目鯛煮付け 春大根 里芋 桜麩 小松菜煮浸し 木の芽</p> <p>合肴天婦羅 稚鮎 瀬戸内六穀豚茗荷巻 一寸豆 広島レモン 藻塩</p> <p>食事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キヤベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節</p> <p>香の物二種 止 椀赤だし</p> <p>デザート 苺 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</p> <p>煮物黒毛和牛すき煮 トリユフ風味の泡玉子</p>	<p>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 千切り野菜 セルフィーユ 唐墨</p> <p>蒸し物小海老スープ蒸し 百合根 蓬麩 ふかひれ 香味鮎</p> <p>造り桜鯛 甲烏賊 のれそれ あしらい一式</p> <p>合肴瀬戸内六穀豚巻き 一寸豆 広島レモン 藻塩</p> <p>煮物小鍋仕立て 鱈 安芸灘わかめ 桜麩 水菜</p> <p>焼物黒毛和牛炙り 添え野菜 自家製粒辛子</p> <p>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</p> <p>デザート 苺 タピオカ 小豆 バナラアイス ココナッツミルク 黒蜜 ミント</p> <p>※赤字は瀬戸内の食材 ※三月一日～四月三十日まで</p>