

二〇二五年 四月 料理献立 広島なだ万

<p>四季懐石 八七〇一元(税込)</p>	<p>懐石 花 一一一八七円(税込)</p>	<p>瀬戸内懐石 春の味覚 一四九一元(税込)</p>
<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>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>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>吸物 若竹椀 安芸灘わかめ 筍 白魚 桜麩 木の芽</p>	<p>蒸し物 小海老スープ蒸し 百合根 蓬麩 ふかひれ 香味館</p>	<p>蒸し物 小海老スープ蒸し 百合根 蓬麩 ふかひれ 香味館</p>
<p>造り 桜鯛 甲烏賊 花山葵 あしらい一式</p>	<p>造り 桜鯛 本鮪 鱈 あしらい一式</p>	<p>造り 桜鯛 甲烏賊 のれそれ 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 桜海老館 水辛子</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 瀬戸内六穀豚巻き 一寸豆 広島レモン 藻塩</p>
<p>焼物 鱈墨焼 稚鮎衣揚げ 厚焼玉子 酢取り茗荷</p>	<p>合肴 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>煮物 小鍋仕立て 鱈 安芸灘わかめ 桜麩 水菜</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>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>焼物 黒毛和牛炙り 添え野菜 自家製粒辛子</p>
<p>香の物 二種 椀赤だし</p>	<p>香の物 二種 椀赤だし</p>	<p>食事 ちらす釜炊き御飯 ゆかり 大葉 香の物 広島菜 柚子大根 胡瓜糠漬</p>
<p>デザート 苺 タピオカ 小豆 ココナツミルク 黒蜜 バナラアイス ミント</p>	<p>デザート 苺 タピオカ 小豆 ココナツミルク 黒蜜 バナラアイス ミント</p>	<p>デザート 苺 タピオカ 小豆 バナラアイス ココナツミルク 黒蜜 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>煮物 黒毛和牛すき煮 トリユフ風味の泡玉子</p>	<p>※赤字は瀬戸内の食材 ※三月一日〜四月三十日まで</p>