

二〇二五年 五月 料理献立 広島なだ万

四季懐石 八、七〇一円（税サ込）		懐石 花 一、一一八七円（税サ込）		懐石 桐 一四、九一六円（税サ込）	
先	付新緑寄せ	先	付・新緑豆腐 生雲丹	旬	菜・新緑豆腐 生雲丹
	平貝 とび子 金時草 セルフィーク リトルフラワー オリーブ香る旨だし		山葵 べっこう餡 ・金時草 白ダツ浸し 削り節 ・糸水雲 平貝 薯蕷 花穂		・山葵 べっこう餡 ・金時草 白ダツ浸し 削り節 ・糸水雲 平貝 薯蕷 花穂 ・才巻 穴子笹巻寿司 厚焼玉子 丸十蜜煮 一寸豆
吸	物稚鮎 女鹿平舞茸 蕎麦 白葱 蓬麩	蒸し	物なだ万伝統料理 フオアグラ茶碗蒸し ふかひれ 香味餡	蒸し物蛤スープ蒸し ふかひれ 蓬麩 百合根 海苔餡	
造	り初鰹焼霜 新玉葱 桜貝割 茗荷 大根卸し 納豆醤油	造	り広島サーモン 鰹 甲烏賊 あしらい一式	造り初鰹焼霜 刻み野菜 卸し 納豆醤油 広島サーモン 本鮪 甲烏賊 あしらい一式	
煮	物丸茄子揚げだし 鶏つみれ 里芋 ピメント 生姜湯葉餡 葱	煮	物ひじき飛龍頭 鶏つみれ 蓮根餅 小芋 ピメント ふかひれかき玉餡	煮り小鍋仕立て 黒毛和牛すき煮 トリユフ風味の泡玉子 牛蒡 玉葱 蒟蒻 豆腐 菊菜	
止	肴天然真鯛フライ 和風タルタルソース サラダ菜 広島レモン	焼	物伊佐木若狭焼 和牛ローストビーフ 山椒味噌 厚焼玉子 酢取茗荷	煮物小鍋仕立て 黒毛和牛すき煮 トリユフ風味の泡玉子 牛蒡 玉葱 蒟蒻 豆腐 菊菜	
食	事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キャベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節	食	事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キャベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節	合	肴天婦羅 鰻 アスパラ 酢橘 藻塩
香の物二種	止 椀赤だし	香の物二種	止 椀赤だし	焼	物伊佐木若狭焼 花山葵 酢取野菜
デザート	抹茶パフェ	デザート	抹茶パフェ	食	事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キャベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節
	抹茶アイス 苺 白玉 クリーム 抹茶ゼリー 小豆 黒蜜 ミント		抹茶アイス 苺 白玉 クリーム 抹茶ゼリー 小豆 黒蜜 ミント		香の物二種 止 椀赤だし
煮	※差額 二四八六円（税サ込） 物黒毛和牛すき煮 トリユフ風味の泡玉子	煮	※差額 二四八六円（税サ込） 物黒毛和牛すき煮 トリユフ風味の泡玉子	デザート抹茶パフェ 抹茶アイス 苺 白玉 クリーム 抹茶ゼリー 小豆 黒蜜 ミント	