

四季膳

御献立

先付 法蓮草 かきのもと浸し  
 煎り胡麻  
 秋茄子オランダ煮  
 椎茸 紅葉人参 菊花

彩り御膳

小鉢 小柱 網茸みぞれ和え  
 彩りビーズ チャービル  
 ・岩水雲 叩き陸蓮根  
 くこの実

サラダ

彩りサラダ  
 とろろするめ

玉葱ドレッシング

焼物

瀬戸内ベニ紅葉焼  
 どんぐり玉子

赤蕪松葉刺し

揚物

鶏竜田揚げ  
 紫芋薄衣揚げ

パレルモ 檸檬 岩塩

煮物

鮫鯨 海老芋 揚げだし  
 薬味

食事

止椀

香の物

デザート

零余子 占地炊き込みご飯  
 赤だし  
 梅かつお大根

芋ようかん



令和六年十一月吉日

なだ万 謹製

※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

季節点心

御献立

先付 法蓮草 かきのもと浸し  
 煎り胡麻  
 秋茄子オランダ煮  
 椎茸 紅葉人参 菊花

煮物

鮫鯨 海老芋  
 揚げだし

薬味

彩り御膳

小鉢 黒崎茶豆腐  
 ざくろ 旨だしゼリー  
 ・岩水雲 叩き陸蓮根  
 くこの実

造り

まかじき  
 あしらひ

焼物

瀬戸内ベニ紅葉焼  
 どんぐり玉子

赤蕪松葉刺し

揚物

鶏竜田揚げ  
 紫芋薄衣揚げ

パレルモ 檸檬 岩塩

サラダ

ローストビーフサラダ  
 紅芯大根 コーンリーフ  
 玉葱ドレッシング

食事

止椀

香の物

デザート

零余子 占地炊き込みご飯  
 赤だし 葱  
 梅かつお大根

芋ようかん

令和六年十一月吉日

なだ万 謹製

※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。

御献立

先付

法蓮草 かきのもと浸し  
煎り胡麻  
秋茄子オランダ煮  
椎茸 紅葉人参 菊花  
小柱 網茸みぞれ和え  
彩りビーズ チャービル

吸物

菊花茶巾  
白木耳 人参 つる菜  
振り柚子

造り

真梶木 縞鯨  
あしらい

煮物

名古屋コーチンつくね  
海老芋 木の子餡  
すだれ麩 紅葉人参  
隠元 生姜

焼物

秋鮭塩焼き  
いくら卸し  
赤蕪  
渋皮栗蜜煮 木の葉丸十  
揚げ稲穂

食事

新米釜炊き御飯  
牛時雨煮  
なめろう あおさ海苔  
香の物盛り合せ  
梅かつお大根

止椀

赤だし 厚揚げ 葱

デザート

季節物

令和六年十一月吉日

なだ万 謹製



※仕入れの都合により内容の一部が変更になる場合がございます。