

野立

御献立

先付

海老 三重なばな  
黄味辛子 くこの実

梅花豆腐

山葵 旨だしゼリー

厚揚げ 路 田舎煮

吸物

帆立しんじよ

白木耳 人参 木の芽

造り

鮪焼霜 青菜和え

白身 あしらい

彩り御膳

煮物 鯛 冬大根 六方芋

椎茸 人参

焼物 鰯 西京焼き

道明寺麩田楽

サラダ ふぐ皮サラダ

彩り野菜

なだ万柚子味噌

ドレッシング

揚物 子持ち公魚あられ揚げ

筍 岩塩

食事

蟹五目の炊き込みご飯

止 椀 赤だし(なめこ 葱)

香の物 しそ白菜 味噌沢庵

デザート

季節もの

令和七年二月吉日

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。



懐石 匠

御献立

旬 菜

海老 菜の花黄味辛子  
くこの実

梅花豆腐

山葵 旨だしゼリー

厚揚げ 路 田舎煮

子持ち公魚燻製

赤貝ぬた和え 分葱

吸物

帆立しんじよ

白木耳 人参 木の芽

造り

鮪 白身 紋甲烏賊

あしらい 一式

焼物

鱈 利休焼

行者にんにく

紅くるり大根

数の子味噌漬け

クリームチーズ

※差替 黒毛和牛ステーキ 60g 肉ダレ 薬味

煮物

鱈 柚子塩鍋

新若布 うるい 笹葱

梅人参 振り柚子

酢の物

炙り平貝

日向夏 焼椎茸

新筍 菜の花

ピーテンドリル

ラディッシュ

ピネグレット

ドレッシング

食事

蟹と五目の釜炊き御飯

蟹 大根 木耳

人参 三つ葉

赤だし(なめこ 葱)

しそ白菜 味噌沢庵

デザート

抹茶ホワイトチョコ

ムース

フルーツ ゼリー掛け

苺 デコポン

ブルーベリー

令和七年二月吉日

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。

懐石 花

御献立

先付

葉牛蒡煮浸し  
糸賀喜  
赤貝ぬた和え 分葱  
子持ち公魚燻製  
からすみ

造り

本鮪 白身  
紋甲烏賊 あしらひ

煮物

大豆スープ煮  
鮑 聖護院大根  
新若布 梅人參  
碓井豆

合肴

炙り平貝  
日向夏 焼椎茸  
新筍 菜の花  
ピーテンドリル  
ラディツシユ  
ピネグレット  
ドレッシング

焼物

金目鯛若狭焼  
タラの芽白仙揚げ  
数の子チーズ  
路味噌卸し

止肴

このわた茶碗蒸し

食事

蟹と五目の釜炊き御飯  
蟹 大根 木耳  
人參 三つ葉  
赤だし(なめこ 葱)  
しそ白菜 味噌沢庵  
胡瓜

止碗  
物の香

デザート

檸檬シャーベット  
抹茶ホワイトチョコムース  
フルーツ コアントローゼリー  
苺 デコボン ブルーベリー

令和七年二月吉日

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。

ふぐコース

御献立

先付

葉牛蒡煮浸し  
ふぐ皮サラダ  
なだ万柚子味噌  
ドレッシング  
赤貝ぬた和え  
分葱

温菜

白子茶碗蒸し

造り

ふぐ刺し  
ポン酢 薬味  
鮪  
土佐醤油

煮物

小鍋仕立て  
ふぐあら 豆腐 水菜  
白葱 道明寺麩  
ポン酢 薬味

揚げ物

ふぐあら唐揚げ  
白甘鯛からすみ巻  
青唐 酢橘

止肴

炙り平貝  
日向夏 焼椎茸  
新筍 菜の花  
ピーテンドリル  
ラディツシユ  
ピネグレット  
ドレッシング

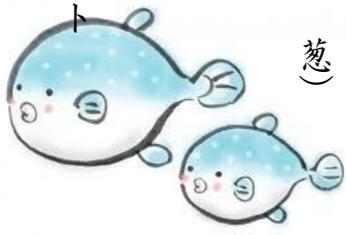
食事

ふぐと冬大根と京人參  
の釜炊き御飯  
赤だし(なめこ 葱)  
しそ白菜  
味噌沢庵  
胡瓜

止碗  
物の香

デザート

メロン 苺  
せとか ミント



令和七年二月吉日

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。