

御献立

先付 新玉葱 三つ葉浸し

刻み茗荷

うぐいす豆腐

くこの実 旨ゼリー

蛤しんじょ

新若布 人参 木の芽

造り 鮪 鯛路卷

あしらい

彩り御膳

煮物 このわた茶碗蒸し

揚物 細魚大葉包み揚げ

行者にんにく

からすみ餅

岩塩

サラダ 春キャベツ

トマト

葱塩ドレッシング

焼物 桜鱒若草焼

キャラ山葵

食事 桜海老の炊き込み御飯

止 椀 湯葉 葱

香の物 青菜しそ風味

紅くるり大根

デザート 季節もの

令和七年三月吉日

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 新玉葱 三つ葉浸し

刻み茗荷

うぐいす豆腐

くこの実 旨ゼリー

螢烏賊 新じゃが

酒盗クリーム

海藻麺 美味だし

吸物 蛤しんじょ 新若布 人参 木の芽

造り 鮪 鯛 縞鰯

あしらい一式

煮物 春香鍋 白魚 筍 菜の花 玉メ

桜花 揚げ落の塔

焼物 金目鯛 柚庵焼

鰻おこわ

姫蓮根 きやら落

花山葵 浸し

止 肴 茶碗蒸し

小蕪 蟹餡掛け

いくら

食事 桜海老の炊き込み御飯

止 椀 湯葉 葱

香の物 青菜しそ風味

紅くるり大根

デザート 苺パンナコッタ

フルーツゼリー

日向夏 苺 ミント

コアントローゼリー

令和七年三月吉日

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。



花 懐石

御献立

旬 菜

菜の花 うるい浸し
切り胡麻
螢烏賊 新じゃが
酒盗クリーム
うぐいす豆腐
くこの実 旨ゼリー
海藻麺 生雲丹
美味だし
からすみ餅

造り

本鮪 縞鰯 白身
あしらい一式

煮物

小鍋仕立て
地蛤 筍 若布
落 木の芽

焼物

桜鱒若草焼
キャラ山葵

蒸し物

小蕪スープ蒸し
蟹餡 いくら

食事
止 椀
香の物

桜海老の釜炊き御飯
赤だし(湯葉 葱)
青菜しそ風味
紅くるり大根

デザート

苺パンナコッタ
フルーツゼリー
日向夏 苺 ミント
コアントローゼリー
檸檬シャーベット

令和七年三月吉日

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。

桐 懐石

御献立

先付

菜の花 うるい浸し
切り胡麻
うぐいす豆腐
生雲丹 旨ゼリー
山葵
飯蛸旨煮
一寸豆蜜煮

温 菜

若竹汁
桜人参 木の芽

造り

本鮪 縞鰯
鯛 細魚
あしらい一式

肉料理

若狭牛ロースト
春菊ソース
アスパラ 新じゃが
酒盗クリーム

合 肴

螢烏賊 花山葵
針独活 辛子酢味噌

煮 物

油目餅粉揚げ
落 桜花 桜海老餡

食 事

蛤と新牛蒡の
釜炊き御飯

止 椀
香の物

赤だし(湯葉 葱)
青菜しそ風味
紅くるり大根

デザート

メロン 日向夏 苺
ブルーベリー

令和七年三月吉日

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。



豪華饗宴コース

御献立

旬 菜

菜の花 うるい浸し

切り胡麻

蛍烏賊 新じゃが

酒盗クリーム

うぐいす豆腐

くこの実 旨ゼリー

海藻麺 生雲丹

美味だし

からすみ餅

吸 物

蛤しんじょ

新若布 人参 木の芽

造 り

本鮪 縞鰻 白身

あしらい一式

焼 物

黒毛和牛サーロイン

ステーキ

焼あしらい

天婦羅

車海老

旬魚

季節野菜

食 事

握り寿司盛り合せ

止 椀

赤だし (湯葉 葱)

デザート

メロン 日向夏 苺

ブルーベリー

令和七年三月吉日

※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。

