

二〇二四年 五月 料理献立 広島なだ万

<p>四季ごよみ 三七二九円(税サ込)</p>	<p>季節の松花堂弁当 六二一五円</p>	
<p>先付 ・レモン豆乳豆腐 山葵 旨だし ・小松菜煮浸し</p>	<p>先付 三種盛り合わせ</p>	
<p>温菜 茶碗蒸し 帆立 百合根 銀鮎</p>	<p>温菜 茶碗蒸し 帆立 百合根 銀鮎</p>	
<p>本体 上段 西京焼 厚焼玉子 穴子寿司 柏餅 赤蕪 鮭白和え</p>	<p>本体 天婦羅 天婦羅盛り合わせ 薬味 塩 天だし</p>	
<p>中段 ・筍 湯葉 金平 ・水雲酢 蟹身 セルフィーユ ・蒟蒻山椒煮 ・青菜浸し 胡麻</p>	<p>造り 二種盛り合わせ あしらい一式</p>	
<p>下段 炙り鱈 生姜醤油 葱</p>	<p>食事 穴子寿司 生姜甘酢漬け</p>	
<p>揚げ物 天婦羅 海老 野菜三種 レモン 塩</p>	<p>汁 赤だし</p>	
<p>デザート 本日のデザート</p>	<p>デザート 本日のデザート</p>	
<p>食事 釜炊き御飯</p>		
<p>※差額 一二四三円(税サ込)</p>		