

四季膳

御献立

先 附

法蓮草煮浸し
うす揚げ 帆立
胡麻豆富
海老 山葵 割醤油

彩り御膳

小鉢

蛍烏賊 新玉マリネ
パプリカ 香草
春キャベツ摺り流し

黒胡椒
もずく酢 胡瓜 独活
土佐酢ゼリー

煮物

ベーコン旨煮
新じゃが 玉葱 人参
結び蒟蒻 絹さや

焼物

鰯青紫蘇焼
おやき 牛蒡 茗荷
穴子香り揚げ 茄子

サラダ

干し海老サラダ
煎り玉子 レタス
トレビス 水菜

陸蓮根
梅ドレッシング

御飯

白御飯 ふりかけ
盛り合せ
赤だし

デザート

豆乳プリン
黒蜜

令和六年五月吉日

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 附

法蓮草煮浸し
うす揚げ 帆立
胡麻豆富
海老 山葵 割醤油

造り

勘八
あしらい

彩り御膳

小鉢

蛍烏賊 新玉マリネ
パプリカ 香草
春キャベツ摺り流し

黒胡椒
もずく酢 胡瓜 独活
土佐酢ゼリー

煮物

ベーコン旨煮
新じゃが 玉葱 人参
結び蒟蒻 絹さや

焼物

鰯青紫蘇焼
おやき 牛蒡 茗荷
穴子香り揚げ 茄子

揚物

青唐 煎り出し
干し海老サラダ
煎り玉子 レタス

サラダ

トレビス 水菜
陸蓮根
梅ドレッシング

御飯

梅しらすの炊き込み御飯
盛り合せ
赤だし

デザート

豆乳プリン
黒蜜

令和六年五月吉日

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

旬 菜

法蓮草煮浸し
うす揚げ 帆立

胡麻豆腐

海老 山葵 割醤油

蛍烏賊 新玉マリネ

パプリカ 香草

吸 物

浅蜷茶巾

焼茄子 人参 つる菜

柚子

造 り

鮪 勘八

あしらい一式

煮 物

黒毛和牛頬肉柔らか煮

新じゃが 玉葱 人参

結び蒟蒻 絹さや

焼 物

鱈青紫蘇焼

筍木の芽焼

おやき 牛蒡 茗荷

春キャベツ摺り流し

黒胡椒

芋 蛸 南瓜旨煮

陸蓮根

御 飯

梅しらす炊き込み御飯

香の物

盛り合せ

止 椀

赤だし

デザート

季節物

令和六年五月吉日

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。