

季節点心

御献立

先 附

黒胡麻豆腐  
陸蓮根 なめこ  
菊菜 菊花浸し  
揚げするめ

造 り

鰹 白身うす造り  
あしらい

本 体

小鉢

無花果胡麻味噌掛け  
チャービル  
柿と焼占地の白和え  
ざくろ  
生ハムと玉葱青紫蘇合せ  
プチトマト 糸がき

煮 物

鮪ハリハリ仕立て  
水菜 椎茸 筒切葱

焼 物

秋刀魚味噌柚庵焼  
今市蕪酢漬

揚 物

じゃこ安平の玄米粉揚げ  
青唐 レモン

御 飯

栗と柿の木耳の  
炊き込み御飯

香の物

ザーサイとキャベツ浅漬  
赤だし

デザート

白胡麻ババロア  
小豆

令和五年九月吉日

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。

ミニ懐石

御献立

旬 菜

法蓮草 菊花浸し  
いくら  
黒胡麻豆腐  
陸蓮根 なめこ  
山葵 旨だし  
柿 焼占地の白和え  
ざくろ

吸 物

枝豆しんじょ  
舞茸 人参 三つ葉  
酢橘

造 り

炙り鰹 鯛  
土佐醤油  
焼茄子ぽん酢  
あしらい

煮 物

太刀魚の玉メ  
小芋 エリンギ 豆腐  
白葱 水菜 粉山椒

焼 物

恵那鶏秋の実焼  
銀杏 柿の木耳 木耳  
くこの実

じゃこ安平玄米粉揚げ  
青唐 栗粉節  
ビーツ香味漬

今市蕪 二色ズッキーニ  
トマト 生ハム 梅和え

栗と柿の木耳の  
炊き込み御飯

御 飯

栗と柿の木耳の  
炊き込み御飯

香の物

ザーサイとキャベツ浅漬  
大根糠漬  
赤だし

デザート

季節物

令和五年九月吉日

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。