

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
 今市蕪 二色ズッキーニ
 トマト 生ハム 梅和え
 薩摩芋 スープゼリー
 海老 南瓜 とら豆

吸 物

枝豆 しんじょ
 舞茸 人参 三つ葉 酢橘

造 り

炙り鰹 鯛 烏賊
 土佐醤油 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 安平玄米揚げ
 青唐 栗粉節
 ビーツ 香味漬

酢 の 物

秋味卸し 酢掛け
 椎茸 蓮根 葡萄
 パプリカ 茗荷 香草

御 飯

栗と柿の木耳の
 炊き込み御飯
 ザーサイとキャベツ 浅漬
 大根糠漬け
 赤だし

デザート

果実盛り合せ
 白胡麻ババロア

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。

御献立

旬 菜

薩摩芋 豆乳 スープゼリー
 いくら 海ぶどう
 とら豆
 黒胡麻 どうふ
 姫おくら なめこ 山葵
 秋味 オイル蒸し
 玉葱 二色パプリカ
 柿と焼占地の白和え
 秋鯖 焼きメ寿司
 ビーツ 香味漬
 甘長油焼

吸 物

枝豆 しんじょ
 鱧 松茸 人参 酢橘

造 り

戻り鰹 鯛
 帆立 烏賊
 山葵 生姜 あしらい

煮 物

野菜 焼き合せ 菊花餡
 蕪 里芋 南瓜 茄子
 人参 水菜

焼 物

黒毛和牛ステーキ
 添え焼野菜
 彩りサラダ

天婦羅

盛り合せ
 海老 太刀魚 鮑茸
 舞茸 隠元

御 飯

栗と柿の木耳の
 炊き込み御飯
 ザーサイとキャベツ 浅漬
 大根糠漬け
 胡瓜 香味焼き
 赤だし

デザート

果実盛り合せ
 白胡麻ババロア

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。

松茸懐石

御献立

旬菜

焼松茸 菊菜菊花浸し
 さつま芋 豆乳
 スープゼリー
 いくら海ぶどう
 秋味オイル蒸し 玉葱
 二色パプリカ 香草
 黒胡麻豆腐 姫陸蓮根
 なめこ 山葵
 秋鯖焼きメ寿司
 生ハムメロン 甘長油焼
 栗粉節揚げ
 ビーツ香味漬

吸物

松茸土瓶蒸し
 鱧 枝豆しんじょ
 三つ葉 酢橘

造り

戻り鰹 太刀魚
 車海老 青利烏賊
 山葵 生姜

煮物

鱧と松茸しゃぶしゃぶ
 水菜 黄韭 柿の木耳
 白菜 豆腐
 ぽん酢 薬味

焼物

黒毛和牛松茸包み焼き
 香味芋餅 ブツキーニ
 トマト クレソン

止肴

帆立貝と木の子煮卸し
 松茸 舞茸 茗荷
 大葉 黒七味

御飯

松茸釜炊き御飯
 ザーサイとキャベツ浅漬
 大根糠漬け
 胡瓜香味焼き
 赤だし

デザート

果実盛り合せ

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。

桐 懐石

御献立

先付

松茸と帆立貝煮卸し
 茗荷 大葉 黒七味

前菜

鱧の子時雨煮 実山椒
 焼松茸と菊菜菊花浸し
 秋味オイル蒸し 玉葱
 二色パプリカ 香草
 黒胡麻豆腐 姫陸蓮根
 なめこ 山葵
 秋鯖焼きメ寿司
 生ハムメロン 甘長油焼
 栗粉節揚げ
 ビーツ香味漬

吸物

松茸土瓶蒸し
 鱧 枝豆しんじょ
 三つ葉 酢橘

造り

中トロ 戻り鰹 太刀魚
 車海老 青利烏賊
 山葵 生姜

煮物

鱧と松茸の玉メ
 焼茄子 水菜
 仁淀川山椒

焼物

太刀魚柚子胡椒焼
 焼松茸 酢橘
 黒毛和牛網焼
 二色ブツキーニ
 トマト クレソン

止肴

薩摩芋豆乳スープゼリー
 雲丹 いくら海ぶどう
 とら豆 姫陸蓮根

御飯

松茸釜炊き御飯
 ザーサイとキャベツ浅漬
 大根糠漬け
 胡瓜香味焼き
 赤だし

デザート

果実盛り合せ

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。