

なだ万

お弁当ご案内

二〇二四年三月
二〇二四年五月

美味求心が創り出す
「なだ万」の
四季替わり弁当でございます。

はな
華



税込 1,320 円
(本体 1,200 円)

合鴨燻製 厚焼玉子
えんどう豆さつまあおき揚げ
鶏つくね焼 ちりめん大豆
赤パプリカ

野菜包み寄せ 角南瓜
六方里芋 人参 隠元豆

ちらし寿司
アトランティックサーモン焼
帆立生姜煮
椎茸旨煮
錦糸玉子

五目御飯
刻みしば漬

こと
琴



税込 1,485 円
(本体 1,350 円)

路・木耳・つき茼蒿・油揚げ煮

鶏つくね焼 厚焼玉子

六方里芋 茼蒿田舎煮 人参

赤魚西京焼
えんどう豆さつまあおき揚げ

蓮根ツナサラダ和え
大根甘酢漬

野菜入り飛龍頭 海老芝煮

筍御飯 桜海老

白御飯
牛肉しぐれ煮 刻みしば漬

きり
桐



税込 1,760 円
(本体 1,600 円)

海老芝煮 鶏つくね焼
蓮根挟みあおき揚げ
丸十蜜煮 厚焼玉子
昆布巻
大根甘酢漬
赤パプリカ

路・木耳・つき茼蒿・油揚げ煮

巻湯葉 茄子オランダ煮
六方里芋 野菜包み寄せ
椎茸旨煮 人参 隠元豆

五目御飯 野沢菜ちりめん

白御飯
梅胡麻 刻みしば漬

にくりょうり
お肉料理と
なごみ御膳



税込 1,925 円
(本体 1,750 円)

牛肉香味焼 煎り胡麻
白御飯 しば漬

鶏の照焼
白御飯 錦糸玉子
青唐油焼

合鴨燻製
蓮根挟みあおき揚げ
厚焼玉子 鶏つくね焼
昆布巻 赤パプリカ

鶏ごぼうつみれ
野菜包み寄せ 六方里芋
角茼蒿 人参 隠元豆

さいさい ぜん
彩菜の膳



税込 2,200 円
(本体 2,000 円)

赤魚味噌焼 丸十蜜煮
厚焼玉子 角茼蒿 黒花豆
赤パプリカ

小松菜煮浸し 合鴨燻製
鶏つくね焼 海老芝煮
大根甘酢漬

玉蜀黍しんじょ揚げ
蓮根挟みあおき揚げ
路・木耳・つき茼蒿・油揚げ煮

野菜つみれ 肉詰め油揚げ煮
茄子オランダ煮 六方里芋
人参 椎茸田舎煮 隠元豆

筍御飯
筍 錦糸玉子
三つ葉 刻みしば漬

たくみ ぜん
匠の膳



税込 2,420 円
(本体 2,200 円)

赤魚西京焼 合鴨燻製
えんどう豆さつまあおき揚げ
厚焼玉子 茼蒿田舎煮

白身魚入りつみれ豆腐
蟹風味しんじょ揚げ煮
茄子オランダ煮
蓮根田舎煮 隠元豆

山芋入りしんじょ黄金揚げ
鶏つくね焼 昆布巻
ちりめん大豆 花びら人参

鶏ごぼうつみれ
巻湯葉 六方里芋
椎茸旨煮 人参

牛肉香味焼
白御飯 錦糸玉子
五目御飯 刻みしば漬

ローストビーフと
さくらえび ごはん べんとう
桜海老御飯のお弁当



税込 2,420 円
(本体 2,200 円)

銀鱈西京焼
わかめ入りしんじょ黄金揚げ
鶏つくね焼 昆布巻
厚焼玉子 茼蒿田舎煮
赤パプリカ

鶏ごぼうつみれ
野菜包み寄せ
六方里芋 筍 椎茸旨煮
人参 隠元豆

ローストビーフ
玉葱 茄子 芋餅
ローストビーフソース

桜海老御飯
桜海老 刻みしば漬

おうぎ
扇



税込 2,750 円
(本体 2,500 円)

甘鯛松笠焼※ 合鴨燻製
厚焼玉子 角茼蒿
丸十蜜煮 大根甘酢漬

巻湯葉 海老芝煮 蓮根田舎煮
六方里芋 人参 隠元豆

湯葉焼売のこあんかけ
グリーンピース 彩人参

玉子豆腐 桜海老 自家製ゼリー

牛肉香味焼 玉葱 青唐
赤パプリカ 黄パプリカ

筍御飯 筍 錦糸玉子 三つ葉

白御飯 梅胡麻 刻みしば漬

※甘鯛松笠焼には鯛(うろこ)付き甘鯛を
使用しております。
鯛は美味しく召し上がりがいただけます。

*ご注文は1品目5折より承ります。 *ご発注は1週間前の午前中、ご変更は3日前の午前中までをお願いいたします。
*献立内容が一部変更になる場合がございますのでご了承下さい。