



十月 松花堂会席膳

箸割

鯉甘露煮 里芋 厚揚げ 銀杏

刺身

戻り鰹 ひらめ
烏賊の菊花和え 生山葵 土佐醤油

松花堂弁当

前菜

鱒香味焼 蛸と蛇腹胡瓜の酢の物
塩煮玉子 蓮根白煮 栗渋皮煮

揚げ物

はまちの揚げ出し 万願寺唐辛子豆腐
大根おろし 七味唐辛子
煎り出汁

冷鉢

さつまいも ブロッコリー ばら海苔
豆腐和え 宗田鰹オイル 胡麻酢

焼物

小蕪の田楽 なめこ餡掛け
三つ葉 酢橘



汁物

鶏つみれ汁 青葱 しめじ茸 生姜

食事

京式部米 香の物二種

甘味

みたらし白玉団子

※食材は仕入れ状況により多少の変更がある場合がございます。



鎗矢まつ井