



十二月 松花堂会席膳

ご献立

温鉢

里芋と七味麩の揚げ出し
しし唐 大根 生姜 旨出汁

造里

鮪のなめろう
もろみ味噌 青葱 紫蘇 ごま油
土佐醤油

松花堂弁当

前菜

鰯塩焼 菊菜と柿の白和え
煮玉子 蓮根と京人参の柚子胡椒金平

煮物

鯛とかぶらの煮物
絹さや 柚子皮

冷鉢

きのこオレキエツテの Pasta サラダ
舞茸 しめじ茸
ブロッコリーとアンチョビのソース

揚物

味噌風味の豚ヒレカツ
山葵菜



汁物 吸い物

青葱 豆腐 とろろ昆布

食事 京式部米 香の物二種

甘味 鬼まんじゅう

※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。

