



二月 松花堂会席膳

箸割

菜の花 梅麩 京揚げ
紅蓼 辛子酢味噌和え

造里

鰯と水菜のサラダ仕立て
ラディッシュユ ぶぶ霰
山葵ドレッシング

松花堂弁当

前菜

牛肉しぐれ煮 塩煮玉子
しろ菜のお浸し 竹輪と大豆の金平
さつま芋レモン煮

揚物

鯖と餅の揚げ出し
大根 生姜 貝割れ大根
糸削り節

煮物

聖護院蕪と梅人参の含め煮
柚子皮 百合根白味噌ソース

冷鉢

豚肉 スナップエンドウ
茗荷の胡麻酢和え



汁物

なめこ 豆腐 三つ葉の吸い物

食事

京式部米 香の物二種

甘味

白餡クッキー

※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。