



三月 松花堂会席膳

ご献立

箸割

冷やし素麺
菜の花ジェノベーゼ仕立て

釜揚げしらす すり胡麻 蓮根煎餅

造里

真鯛の刺身

大根 紫蘇 生山葵 土佐醤油

松花堂弁当

前菜

うるいお浸し 出し巻き玉子
トマトレモン煮

蛸烏賊と露の生姜味噌和え
鱈幽庵焼

揚物

桜海老とセロリの掻き揚げ

よもぎ豆腐の天ぷら 天つゆ

煮物

豚ばら肉の肉豆腐

白滝 葱 生姜

冷鉢

筍と京揚げのクスクス

木の芽



汁物

鯛のつみれ汁

しめじ茸 三つ葉

食事

京式部米

香の物二種

甘味

苺のパウンドケーキ

※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。

