



四月松花堂会席膳

ご献立

箸割 春韭と竹の子のお浸し、揚げじゃこ

造里 真鯛の刺身

新玉葱 紫蘇 山葵
梅肉 土佐醤油

松花堂弁当

前菜 桜胡麻豆腐 空豆 塩煮玉子

桜鯛幽庵焼 苺と茗荷の甘酢和え

炊合 茄子西京煮

がんもどき含め煮 桜麩
木の芽

冷鉢 豚肩ロースのほうじ茶風味煮

ブロッコリーの胡麻和え

揚物 天ぷら盛り合わせ

海老 茄子 菜の花 抹茶塩



汁物 白身魚、帆立と百合根のつみれ汁
三つ葉

食事 京式部米

香の物二種

甘味 ホワイトチョコと
抹茶のブラウニー

※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。

