



五月松花堂会席膳

ご献立

先附 新じゃがいもと茹蛸の鰹オイル和え

胡瓜浅漬け だし塩

向附 真鯛のそぎ造り

大根剣 紫蘇 赤おろし

自家製ぽん酢

松花堂弁当

前菜 道明寺麴木の芽味噌焼き

スナッフエンドウと桜海老の胡麻和え

塩煮玉子 鱈緑茶塩麴焼

塩合鴨無花果巻

天麴羅 高野豆腐 ちくわ しし唐

冷皿 鶏むね肉の梅ドレッシング和え

新玉葱 かいわれ大根

煮物 竹の子と厚揚げの生海苔餡掛け



汁物 合わせ味噌仕立て

京揚げ 青葱

食事 京式部米

香の物

甘味 レモンパウンドケーキ

※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。

