



六月松花堂会席膳

ご献立

箸割 豆乳とトマトの出汁ゼリー寄せ

焼ズッキーニ カシユーナッツ

ブラックオリーブ

造里 鱸(すずき)の焼霜と

アボカドのカルパッチョ

紫芽 アボカドオイル

白味噌土佐醤油

松花堂弁当

前菜 鯛三五八漬焼 塩煮玉子

川海老唐揚げ

オクラの金山寺山葵和え

玉蜀黍(とうもろこし)豆腐

揚物 鱈の天ぷら

スナックエンドウ

パプリカ 天つゆ

冷鉢 『だし』の冷奴

胡瓜 茄子 紫蘇 茗荷

納豆昆布 割醤油

焼物 豚肉のヨーグルトマヨネーズ焼き

豆苗



吸物 かまぼこ 三つ葉 とうろ昆布

京揚げ 青葱

食事 京式部米

香の物

甘味 こしあんゼリー

※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。

