

昼

八月 松花堂会席膳

涼味

冷やし稲庭うどん
赤万願寺唐辛子 黒にんにく
酢橘 旨出汁

造里

勘八の香味和え
茗荷 紫蘇 白胡麻 水菜
白味噌土佐醤油

松花堂弁当

前菜

サーモンのコンフィ
梅肉マヨ 塩煮玉子
苦瓜のお浸し 長芋昆布巻き

蒸物

鶏むね肉の棒棒鶏
胡瓜 赤玉葱 胡麻ポン酢

冷鉢

かぼちゃとフェタチーズの冷菜
オリーブ バルサミコ醤油

天盛

万願寺豆腐 トマト 玉蜀黍
出汁塩

汁物

赤出汁 京揚げ おくら

食事

京式部米
香の物

甘味

冷やし黒糖パウンドケーキ



※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。



鎬矢まつ井