



# 八月松花堂会席膳

## ご献立

### 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

### 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



### 吸物

赤出汁 京揚げ おくら

### 食事

京式部米  
香の物

### 甘味

冷たい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。

