



九月 松花堂会席膳

箸割

真鯛の南蛮漬け
チエリートマト 蛇腹胡瓜 菊花

造里

はまち焼霜薬味和え、山芋掛け
茗荷 紫蘇 青海苔

松花堂弁当

前菜

サーモン味噌幽庵焼 塩煮玉子
牛蒡西京漬
モロヘイヤとなめこ茸のお浸し
南瓜ふくさ

炊合

彩り信太巻 紫芋麩
冬瓜 ほうれん草

冷鉢

豚しゃぶ、無花果、レタスのサラダ
キウイドレッシング

揚物

苦瓜とさつま芋の搔き揚げ
舞茸天ぷら 山椒塩



汁物

赤出汁 青葱 とろろ昆布

食事

京式部米
香の物

甘味

かぼちや茶巾

※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。



鎗矢まつ井