



十一月 松花堂会席膳

ご献立

箸割

カリフラワーと柿の
アンチョビ味噌和え

貝割れ大根

造里

かんぱち

大根剣

紫蘇

山葵

土佐醤油

松花堂弁当

前菜

春菊と舞茸のお浸し

塩煮卵

蕪豆腐

サーモンの幽庵焼き

紅白なます

天ぷら鶏のささみ

さつま芋

紫蘇

天つゆ

冷鉢

茄子と長芋の酢の物

茗荷

煮物

鯖の煮つけ

がんもどき

きぬさや



汁物

赤出汁

豆腐 なめこ

食事

京式部米

香の物

甘味

紫芋のマドレーヌ

※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。



箱矢
まつ成