



十二月 松花堂会席膳

先付

菜の花と薩摩揚げの
甘酢みぞれ和え

造里

真鯛

金山寺味噌 みょうが 紫蘇

松花堂弁当

前菜

さつま芋とアーモンドの胡麻和え
塩煮玉子 酒粕豆腐
鱈の利休焼 豚バラ甘辛煮

煮物

鰯の煮つけ
汲み上げ湯葉 紅蓼

冷鉢

スモークサーモン
水菜 蕪 ぼん酢ジュレ

揚げ物

しらす、蓮根と
ブロッコリーのかき揚げ
出汁塩



汁物

赤出汁
とろろ昆布 豆腐

食事

京式部米
香の物

甘味

酒粕アイス

食後にナポリの
エスプレッソ(三九〇円)は如何でしょうか。

※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