



十二月 松花堂会席膳

ご献立

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

鰯の利休焼 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。

