

暦
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 鯛の煮つけ

汲み上げ湯葉 紅蓼

冷鉢 スモーカーサーモン

水菜 蕎 ぽん酢ジュレ

揚物 しらす、蓮根と

出汁塩 ブロッコリーのかき揚げ



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。

松花堂
まつゆ

