



松花堂弁当

先付け

浜防風と根三つ葉浸し
煎り酒

お椀代わり

白アスパラ播り流し餡掛け茶碗蒸し

口取り

旬の焼き魚 才巻海老芝煮
しらす出汁巻き玉子
小袖寿司 クレソン白和え
薯預寄せ 谷中生姜

白ミル貝とうるいのぬた 枝豆
合鴨ローズ煮 旬魚南蛮漬け
隠元胡麻和え

造り

鮮魚二種

油物

鱧真丈 蓮根挟み揚げ

温物

鴨つみれ
賀茂茄子

食事

茗荷の炊き込みご飯
赤出汁 香の物

水菓子

マンゴープリン

¥ 6,400



錦

前菜

フォアグラ
の茶碗蒸し 鱧湯引き
万願寺唐辛子揚げ浸し

椀物

旬魚葛叩き

造り

季節の鮮魚

焼物

旬魚炭火焼き
ヤングコーン

温物

相州和牛すき焼き仕立て
賀茂茄子

油物

稚鮎 アスパラガス

食事

時鮭釜炊き
いくら
赤出汁 香の物

水菓子

マンゴープリン
季節のフルーツフォアグラの茶碗蒸し
春小鯛 菜の花 柑橘ジュレ
白魚紀州焼き 蛍烏賊木の芽味噌

¥ 10,900