



松花堂弁当

先付け

菊菜と茸浸し

お椀代わり

蕪おろし餡掛け茶碗蒸し

口取り

焼魚 しらす出汁巻き玉子
牛乳胡麻豆腐 焼き茄子
海老芝煮 小袖寿司

柿と無花果白和え 蟹長芋とんぶり和え
もずく錦糸瓜ジュレ掛け 合鴨ローズ煮
子持ち鮎煮浸し

造り

鮮魚二種

油物

海老真丈博多揚げ
獅子唐

温物

さがみあやせポーク胡麻煮
新取菜

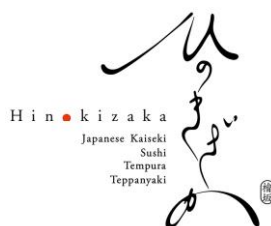
食事

栗と薩摩芋ご飯
赤出汁 香の物

水菓子

葡萄ブランマンジェ

¥ 6,400



錦

前菜

菊菜と茸浸し
秋鮭玄米香煎揚げ
フォアグラの茶碗蒸し 蕪おろし餡

椀物

舞茸真丈
旬魚葛打ち

造り

季節の鮮魚

焼物

旬魚炭火焼き

温物

相州和牛塩すき
空心菜と揚げ牛腸炒め

油物

旬魚海老真丈包み

食事

さがみあやせポーク角煮と茸の釜炊き
温玉
赤出汁 香の物

水菓子

葡萄ブランマンジェ
わらび餅

¥ 10,900

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。