



松花堂弁当

先付け

雪菜と茸の浸し

お椀代わり

茶碗蒸し

蕪羹餡

口取り

季節の焼魚 あおさ出汁巻き玉子
海老香煎揚げ 胡麻豆腐
合鴨ローズ煮 鉄砲和え 金柑蜜煮
大徳寺麩白和え 公魚南蛮漬け
生麩田楽 慈姑唐揚げ
胡桃利休 蛸塩煮

造り

鮮魚二種

油物

桜海老真丈博多揚げ
薩摩芋 獅子唐

温物

聖護院大根含め煮
帆立貝黄身煮
湯葉餡

食事

かやくご飯
赤出汁 香の物

水菓子

韃靼蕎麦茶プリン

¥ 6,400



錦

前菜

京壬生菜と帆立貝の浸し
河豚と河豚皮のサラダ仕立て
フォアグラの茶碗蒸し

椀物

旬魚葛打ち
花卉茸

造り

季節の鮮魚

焼物

旬魚炭火焼き
あしらい

温物

相州和牛と聖護院蕪

油物

鮫鱈の香煎揚げ

食事

大山鶏の釜炊き
赤出汁 香の物

水菓子

韃靼蕎麦茶プリン
わらび餅

¥ 10,900