



松花堂弁当

先付け

京壬生菜と焼き占地
干し貝柱浸し

お椀代わり

冬野菜霰餡掛け茶碗蒸し

口取り

旬の焼き魚 出汁巻き玉子
海老芝煮 菜の花サーモン巻き
蟹薯預寄せ 数の子 公魚南蛮漬け

松前漬け 生湯葉
あんぽ柿羹和え 小鯛小袖寿司
合鴨ローズ煮

造り

鮮魚二種

揚物

鱧湯葉揚げ
筍 獅子唐

温物

大山鶏治部煮
聖護院大根

食事

石川芋ご飯
赤出汁 香の物

水菓子

黒糖ときな粉のブランマンジェ

¥ 6,400



錦

前菜

フォアグラの茶碗蒸し
小鯛酢べ 数の子
香箱蟹コロッケ

椀物

焼鰯 聖護院大根
白味噌仕立て

造り

鮮魚二種

焼物

旬魚炭火焼き
あしらい

温物

相州和牛すき焼き仕立て
近江蕪

油物

海老芋唐揚げ
蟹餡

食事

釜炊き芹ご飯
赤出汁 香の物

水菓子

黒糖ときな粉のブランマンジェ
季節のフルーツ

¥ 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。