

松花堂弁当

先付け

おぼろ豆腐 海老 おくら 山葵 鱈甲飴

椀物

湯葉豆乳寄せ 軸蓮草 丹波占地 人参 柚子

口取り

銀鱈西京焼き 酢取り茗荷 あおさ出汁巻き玉子
牛乳胡麻豆腐 牛八幡巻き
壬生菜と貝柱浸し 合鴨ローズ煮 近江蒟蒻

蛤と九条葱のぬた和え 蓮根金平
干し柿羹和え 穴子棒寿司 粟麩田楽

お造り

鮮魚二種

温物

聖護院蕪含め煮
花卉茸 帆立黄味煮 絹さや 振り柚子

天ぷら

ズワイ蟹 舞茸 獅子唐
天つゆ 大根おろし

食事

大根ご飯 青菜ちりめん
味噌汁 香の物

水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ

¥4,800

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
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。

錦

先付け二種

おぼろ豆腐

海苔餡 山葵 あられ

北寄貝 九条葱 むた和え

寄せ若布 独活

椀物

帆立真丈 丹波占地

聖護院大根 京人参 柚子

お造り

鮮魚三種

焼物

えぼ鯛 柚庵焼

堀川牛蒡唐揚げ 蓮根金平 はじかみ

温物

和牛しゃぶ蕪の羹鍋仕立て

白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡

黒七味

揚物

蟹馬鈴薯揚げ 蓮根 獅子唐

藻塩 酢橘

食事

丹波黒鶏釜炊き

牛蒡 薄揚げ 味噌汁 香の物

水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ

季節のフルーツ

¥8,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
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。

おすすめ

活け松葉蟹料理 各種	時価
のど黒汐焼き 50g	¥4,000
和牛しゃぶ蕪羹鍋仕立て	¥2,200

珍味、小鉢

唐墨大根	¥2,500
河豚と河豚皮のサラダ仕立て	¥2,200
このわた	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
壬生菜と貝柱の浸し	¥1,500
北寄貝と九条葱のぬた和え	¥1,500
汲み上げ湯葉	¥1,500
甘海老と平貝 法蓮草の浸し	¥1,500
牛乳胡麻豆腐 胡麻餡かけ	¥1,200
野菜浸し	¥1,200
もずく酢	¥1,200

お造り

伊勢海老造り 200g	¥7,000
河豚刺し	¥6,000
季節の造り 五種盛り	¥6,500
三種盛り	¥4,500
鮪造り	¥4,000
白身薄造り	¥3,500
平目造り	¥2,200
鰯造り	¥2,200
烏賊造り	¥2,000

お椀、煮物

松葉蟹真丈のお椀	¥3,000
焼き甘鯛と丹波占地のお椀	¥3,000
帆立真丈のお椀	¥2,500
海老芋と雲子の松葉蟹餡かけ	¥1,800
聖護院蕪の含め煮と帆立黄味煮	¥1,200

焼き物、揚げ物

銀鱈西京焼き	¥2,800
地鶏塩焼き、又は照り焼き	¥2,800
まながつお西京焼き	¥2,600
鰯照り焼き	¥2,600
えぼ鯛幽庵焼き	¥1,500
河豚唐揚げ	¥5,000
天麩羅盛り合わせ	¥6,500
野菜天麩羅	¥3,500
蟹馬鈴薯揚げ	¥1,500

神戸牛

フィレ 100g	¥19,800
ロイン 100g	¥18,000
特選銘柄和牛	
フィレ 100g	¥14,500～
ロイン 100g	¥12,000～
活け鮑 200g	¥12,000
活けオマールブルー 500g	¥12,000
活け伊勢海老 300g	¥12,000

鮓、お食事

握り鮓八貫	¥8,000
丹波黒鶏の釜炊きご飯	¥3,500～
大根と青菜ちりめん釜炊きご飯	¥3,000～
甘鯛と雲丹の釜炊き	¥3,500～
稲庭うどん (温・冷)	¥1,800
ご飯セット (味噌汁、香の物)	¥1,500
お子様膳	¥3,500

デザート

季節の果物 3種盛り	¥3,200
自家製本わらび餅やわらか仕上げ	¥1,500
白いコーヒーのブランマンジェ	¥1,200
加賀棒茶のブランマンジェ	¥1,000
アイスクリーム各種	¥800

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
 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。