

# 松花堂弁当

## 先付け

翡翠豆腐

いくら 順才 美味出汁

## お椀

鱧真丈

椎茸 小メロン 人参 花柚子

## 口取り

銀鱈西京焼 鮪炙り棒寿司

岩もずく酢 白梅貝旨煮 稚鮎南蛮漬け

う巻玉子 合鴨ローズ煮

胡桃利休 近江蒟蒻 胡麻豆腐

浜防風と根三つ葉浸し 絹烏賊 煎り酒

## お造り

鮪 白身

## 温物

芋蛸南京 篠湯葉 五三竹

## 揚げ物

芝海老つまみ揚げ

蓮根挟み揚げ ミニオクラ ヤングコーン

天つゆ レモン 藻塩

## 食事

茗荷ご飯 あおさ

赤出汁 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。

# 錦

## 先付け二種

浜防風 根三つ葉浸し 絹烏賊 煎り酒  
絹かつぎ 胡桃利休 合鴨ローズ煮

## お椀

相並葛打ち 蓬胡麻豆腐  
順才 人参 木の芽

## お造り

鮮魚三種

## 焼き物

えぼ鯛幽庵焼き 柏葉包み  
新薩摩芋檸檬煮 谷中生姜 空豆

## 温物

鱧柳川

牛蒡 茗荷 三つ葉 山椒

## 揚げ物

花ズッキーニ鑄込み  
稚鮎 旨出汁 もみじおろし

## 食事

あおさ饅飩

つゆ 薬味 大根おろし 葱

## 水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ

¥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

**おすすめ**

鮑汐焼き 青のり餡 ¥5,000

和牛柳川 ¥3,000

鱧柳川 ¥3,000

**珍味、小鉢**

前菜盛り ¥3,200

毛蟹と白だつの酢の物 ¥2,100

唐墨大根 ¥2,000

子持ち昆布 ¥1,800

汲み上げ湯葉 ¥1,600

浜防風と根三つ葉の浸し 煎り酒 ¥1,400

胡麻豆腐 ¥1,200

野菜浸し ¥1,200

**お造り**

季節の造り 五種盛り ¥6,500

三種盛り ¥4,500

白身薄造り ¥4,500

生本鮪 トロ、赤身 時価

**お椀、煮物**

甘鯛と帆立の真丈の吸い物 ¥3,200

鱧真丈の吸い物 ¥2,800

相並と蓬胡麻豆腐の吸い物 ¥2,800

相並と蓮根餅の吸い物 ¥2,800

芋蛸南京 篠湯葉 五三竹 ¥1,500

**焼き物、揚げ物**

のど黒汐焼き 時価

目板鰯若狭焼き ¥3,000

銀鱈西京焼き ¥2,800

鱈の幽庵焼き ¥2,500

えぼ鯛幽庵焼き ¥2,500

地鶏塩焼き、又は照り焼き ¥2,800

天麩羅盛り合わせ ¥6,500

野菜天麩羅 ¥3,500

穴子皐月揚げ ¥2,800

花ズッキーニ鑄込み揚げと稚鮎 ¥2,200

芝海老つまみ揚げと蓮根挟み揚げ ¥2,200

**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～

活けオマール海老 ¥12,000

活け鮑 ¥12,000

**鮓、お食事**

握り鮓八貫 ¥8,000

季節の釜炊きごはん ¥3,800～

玄米うどん(温・冷) ¥1,800

ご飯セット ¥1,500

(香の物、赤出汁)

お子様膳 ¥3,500

**デザート**

季節の果物 時価

自家製本わらび餅やわらか仕上げ ¥1,600

白いコーヒーのブランマンジェ ¥1,300

和三盆のパンナコッタ ¥1,100

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。