

松花堂弁当

先付け

おぼろ豆腐 海苔餡
あられ 山葵

椀物

銀杏と芝海老の真丈
人参 椎茸 絹さや 柚子

口取り

銀鱈西京焼き う巻き玉子 牛乳胡麻豆腐
牛八幡巻き 春菊と焼き椎茸の浸し 鮎博多押し 黄味酢 胡桃

子持ちししゃも南蛮漬け 小芋唐揚げ きのこと胡麻和え
帆立利休焼き 無花果と柿の白和え 柘榴

お造り

鮮魚二種

温物

蕪含め煮 鱧黄味煮 法蓮草
花卉茸 湯葉餡 振り柚子

揚げ物

車海老蓑揚げ
舞茸 銀杏 零余子 酢橘

食事

栗ご飯
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

甘海老 平貝 焼き椎茸 法蓮草
いくら 酢橘醤油 揉み海苔

柿と無花果の白和え
車海老 柘榴

椀物

银杏と芝海老の真丈 焼き甘鯛
松茸 人参 柚子

お造り

鮮魚三種

焼き物

鰯汐焼き 大和青茄子オランダ
菊花餡 揚げ葱 芽葱

温物

和牛しゃぶきのこの沢煮仕立て
牛蒡 水菜 榎茸 占地茸 白舞茸
柳松茸 なめこ 平茸 黒七味

揚げ物

蟹蓑揚げ 蓮根 獅子唐
藻塩 酢橘

食事

大山鶏釜炊き
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
柿 ロケット葡萄

¥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

伊勢海老具足煮 250g	¥10,000
国産松茸の土瓶蒸し	¥6,500
のど黒汐焼き 50g	¥4,000
秋刀魚炭火焼き	¥3,000

珍味、小鉢

毛蟹酢	¥2,500
唐墨大根	¥2,500
子持ち昆布	¥1,800
帆立貝と菊菜の浸し いくらこぼし	¥1,500
秋味飯蒸し(栗、銀杏、零余子、いくら)	¥1,500
汲み上げ湯葉	¥1,500
鮪博多押し 黄味酢	¥1,200
牛乳胡麻豆腐 胡麻餡かけ	¥1,200
無花果と柿と車海老の白和え	¥1,200
野菜浸し	¥1,200
もずく酢	¥1,200
甘海老と平貝 法蓮草の浸し	¥1,200
暖かいおぼろ豆腐 海苔餡	¥1,000

お造り

伊勢海老造り 250g	¥10,000
季節の造り 五種盛り	¥6,500
三種盛り	¥4,500
鮪造り	¥4,000
生雲丹	¥4,000
白身薄造り	¥3,500
鱧の叩き	¥2,200
平目造り	¥2,200
縞鯨造り	¥2,200
墨烏賊造り	¥2,000

お椀、煮物

毛蟹新丈のお椀	¥3,000
焼き甘鯛と賀茂茄子のお椀	¥3,000
鱧葛打ちと賀茂茄子のお椀	¥3,000
銀杏と芝海老の真丈のお椀	¥2,800
和牛しゃぶきのこの沢煮仕立て	¥2,800
蕪の含め煮と鱧の黄味煮の焚き合わせ	¥1,500

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
秋刀魚八幡巻き		¥2,500
鮪汐焼き 青茄子のオランダ		¥2,500
天麩羅盛り合わせ		¥6,500
野菜天麩羅		¥3,500
松茸鱧包み天麩羅		¥3,000
車海老蓑揚げ		¥2,800
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
栗と銀杏と零余子の釜炊きご飯	¥3,500～
大山鶏の釜炊きご飯	¥3,500～
竹筒冷やしそば	¥1,800
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

季節の果物三種盛り	¥3,200
自家製本わらび餅やわか仕上げ	¥1,500
白いコーヒーのブランマンジェ	¥1,200
葡萄のブランマンジェ	¥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。