

松花堂弁当

先付け

浜防風と根三津葉の浸し
絹烏賊 煎り酒

御椀代わり

冷やし茶碗蒸し おろし餡
ミニオクラ 焼き百合根
車海老 筍 椎茸 大山鶏 生姜

口取り

銀鱈西京焼き 車海老芝煮 鰯炙り棒寿司
黒もずく酢 う巻玉子 翡翠豆腐
合鴨ロース煮 胡桃 海松貝 うるいのぬた
浸し茄子 隠元胡麻和え

お造り

鮮魚二種

温物

さがみあやせポークの角煮
小芋 法蓮草 地辛子

天ぷら

鱧 蓮根海老真丈挟み揚げ
オクラ ヤングコーン
天つゆ 雪塩 レモン

食事

茗荷ご飯 あおさ
味噌汁 香の物

水菓子

白いコーヒーマンジェ

¥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

浜防風と根三津葉の浸し
絹烏賊 煎り酒

自然薯の磯部揚げ 雲丹
煎り出汁 山葵

お椀

相並の葛叩き
丸茄子 蓴菜 人参 木の芽

造り

鮮魚三種

焼物

鱒大徳寺焼き
空豆利休揚げ 谷中生姜 兼六芋

温物

相州和牛沢煮仕立て
白美人 水菜 九条葱 芹 茗荷 榎茸
黒七味

揚物

花ズッキーニ海老真丈鑄込み
モッツアレラチーズ 稚鮎おかき揚げ 雪塩

食事

時鮭の釜炊きご飯
(魚沼産こしひかり使用)
いくら 味噌汁 香の物

水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ
本わらび餅 黒蜜 きな粉

¥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

松阪牛のすき焼き仕立て	¥4,000
相州和牛の沢煮仕立て	¥3,500
さがみあやせポークの角煮	¥2,500
鱈の大徳寺焼き	¥2,200

珍味、小鉢

活け牡丹海老 雲丹 白だつ加減酢ジュレ	¥3,500
鮑と芹の浸し 山独活 蓮芋 薄揚げ	¥2,500
唐墨大根	¥2,500
毛蟹酢 加減酢ジュレ	¥2,000
このわた	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
汲み上げ湯葉	¥1,500
自然薯の磯部揚げ 煎り出汁 山葵	¥1,200
野菜浸し	¥1,200
黒もずく酢	¥1,200
浜防風と根三津葉の浸し 煎り酒	¥1,000

お造り

季節の造り 五種盛り	¥6,500
三種類盛り	¥4,500
生雲丹	¥4,000
初かつお造り	¥3,500
白身薄造り	¥3,500
真子鰯造り	¥3,000
鱧たたき	¥3,000
かんぱち造り	¥2,500
アオリ烏賊造り	¥2,000

お椀、煮物

のど黒煮付け	¥8,000
目板鰯煮付け	¥4,800
相並の葛叩き 丸茄子のお椀	¥3,000
甘鯛と帆立の真丈のお椀	¥3,000
冷やし茶碗蒸し おろし餡	¥1,000

焼き物、揚げ物

のど黒の塩麴焼き	¥4,800
銀鱈西京焼き	¥2,800
大山鶏の塩焼き、又は照り焼き	¥2,800
目板鰯若狭焼き	¥2,500
天麩羅盛り合わせ	¥6,500
野菜天麩羅	¥3,500
鱧のてんぷらと蓮根挟み揚げ	¥3,000
穴子臯月揚げ	¥2,600
花ズッキーニ海老真丈鑄込み揚げ	¥2,000
神戸牛	
フィレ 100g	¥19,800
ロース 100g	¥18,000
特選銘柄和牛	
フィレ 100g	¥14,500～
ロース 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
毛蟹と新生姜の釜炊きご飯	¥3,800～
大山鶏の釜炊きご飯	¥3,500～
時しらず釜炊きご飯	¥3,500～
冷やしへぎそば	¥1,800
稲庭うどん (温・冷)	¥1,800
ご飯セット	¥1,500
(味噌汁、香の物)	
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
抹茶のパナコッタ	¥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。