

松花堂弁当

先付け

京壬生菜と干し貝柱の浸し
焼き椎茸 針海苔

御椀代わり

青海苔餡かけ茶碗蒸し
海老 鯛 占地茸 まこも茸
人参 山葵

口取り

銀鱈西京焼き 酢取り茗荷 う巻き玉子
胡桃飴煮 車海老芝煮 菜の花浸し
鮭昆布巻き 胡麻豆腐

浅利と九条葱のぬた和え
蕪胡麻浸し 子持ち昆布
小鯛小袖寿司 黒もずく酢

お造り

鮮魚二種

温物

さがみあやせポーク角煮
聖護院大根 法蓮草

揚物

蟹香煎揚げ 舞茸
獅子唐 レモン

食事

ひじきご飯
赤出汁 香の物

水菓子

黒糖ときな粉のブランマンジェ

¥4,950

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

京壬生菜と干し貝柱の浸し
焼き椎茸 針海苔

公魚香煎揚げ たらの芽 慈姑煎餅

椀物

聖護院大根 焼鰯 餅 鶯菜
白味噌仕立て 柚子

造り

鮮魚二種

焼物

鱈塩麴焼き 海老芋
海苔餡 揚げ葱

温物

相州和牛しゃぶ蕪羹仕立て
白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡
黒七味

進肴

松葉蟹酢
袱紗胡瓜 茗荷 平貝 生姜酢ジュレ

食事

さがみあやせポーク角煮ご飯
温玉
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

¥8,500

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

河豚唐揚げ	¥5,100
河豚刺し	¥6,350
金目鯛汐焼き 海老芋 海苔餡	¥4,500
相州和牛しゃぶ 蕪みぞれ仕立て	¥3,500
帆立貝照り焼き 磯部巻き	¥3,000

珍味、小鉢

唐墨大根	¥2,650
このわた	¥2,100
子持ち昆布	¥1,900
河豚と河豚皮のサラダ仕立て	¥1,800
汲み上げ湯葉	¥1,550
浅利と九条葱のぬた和え	¥1,500
野菜浸し	¥1,250
黒もずく酢	¥1,250

お造り

季節の造り	五種盛り	¥6,850
	三種盛り	¥4,750
生雲丹		¥4,250
平目造り		¥4,250
白身薄造り		¥4,250
ぶり造り		¥3,700
さわら造り		¥3,400

お椀、煮物

焼き鰯 聖護院大根 白味噌仕立て	¥4,000
蛤真丈のお椀	¥3,500
豚の角煮と聖護院大根の炊き合わせ	¥2,000
青海苔の餡かけ茶碗蒸し	¥1,800

焼き物、揚げ物

銀鱈西京焼き	¥2,950	
大山鶏の塩焼き、又は照り焼き	¥2,950	
鯖塩麹焼き	¥2,500	
天麩羅盛り合わせ	¥6,850	
野菜天麩羅	¥3,700	
赤陸と自然薯 松葉蟹餡かけ	¥3,200	
公魚香煎揚げ	¥1,800	
神戸牛		
フィレ	100g	¥21,000
ロース	100g	¥19,100
特選銘柄和牛		
フィレ	100g	¥15,350～
ロース	100g	¥12,750～
活け鮑	200g	¥12,750
活けオマールブルー	500g	¥12,750
活け伊勢海老	300g	¥12,750

鮓、お食事

握り鮓八貫	¥8,450
鮑と雲丹の釜炊きご飯	¥4,750～
大山鶏の釜炊きご飯	¥3,700～
冷やしへぎそば	¥1,900
稲庭うどん (温・冷)	¥1,900
ご飯セット (赤出汁、香の物)	¥1,550

お子様膳 ¥3,700

デザート

季節の果物三種盛り	¥3,350
自家製本わらび餅	¥1,550
黒糖ときな粉のブランマンジェ	¥1,000
抹茶のパナコッタ	¥1,000
アイスクリーム各種	¥850

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。