

# 松花堂弁当

## 先付け

おぼろ豆腐  
海苔餡 あられ 山葵

## 煮物椀

舞茸真丈  
鯛葛打ち 三津葉 人参 柚子

## 口取り

銀鱈西京焼き 干し海老の出汁巻き玉子  
牛乳胡麻豆腐 胡桃飴煮 菊菜と茸の浸し  
鰻八幡巻き かます博多押し 合鴨ローズ煮  
南蛮漬け 青茄子浸し 子持ち鮎煮浸し  
柿と無花果のチーズ白和え

## お造り

鮮魚二種

## 温物

鴨つみれ 小蕪 南京  
赤万願寺唐辛子 絹さや 湯葉餡

## 揚物

海老蓑揚げ 帆立真丈  
銀杏 零余子 酢橘

## 食事

栗と薩摩芋の炊き込みご飯  
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

菊菜と茸の浸し 鱈風干し  
とんぶり 酢橘醤油

帆立真丈玄米香煎揚げ  
無花果胡麻味噌田楽 銀杏 零余子

## 煮物椀

鱧葛打ち  
青茄子 菊花薄葛仕立て  
梅肉 柚子

## 造り

鮮魚三種

## 焼物

秋刀魚八幡肝醤油焼き  
栗白和え 甘唐辛子揚げ浸し

## 温物

相州和牛沢煮仕立て  
牛蒡 九条葱 茗荷子 水菜 長葱 黒七味

## 揚物

自然薯と太刀魚の揚げ出し  
蟹餡 三津葉

## 食事

茸と鶏 有機人参の釜炊きご飯  
味噌汁 香の物

## 水菓子

葡萄のブランマンジェ 本わらび餅

¥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**

|                  |        |
|------------------|--------|
| のど黒の塩麴焼き 青茄子オランダ | ¥3,800 |
| 相州和牛沢煮仕立て        | ¥3,500 |
| 秋刀魚炭火焼き          | ¥2,500 |

**珍味、小鉢**

|                  |        |
|------------------|--------|
| 唐墨大根             | ¥2,500 |
| このわた             | ¥2,000 |
| 子持ち昆布            | ¥1,800 |
| 渡り蟹と平貝 加減酢ジュレ    | ¥1,800 |
| 汲み上げ湯葉           | ¥1,500 |
| 秋刀魚と菊菜 茸の浸し 酢橘醤油 | ¥1,500 |
| 黒もずく酢            | ¥1,200 |
| 野菜浸し             | ¥1,200 |
| おぼろ豆腐 雲丹 海苔餡     | ¥1,000 |
| かます博多押し 辛子酢味噌    | ¥1,000 |

**お造り**

|            |        |
|------------|--------|
| 季節の造り 五種盛り | ¥6,500 |
| 三種盛り       | ¥4,500 |
| 生雲丹        | ¥4,000 |
| 平目造り       | ¥3,800 |
| 白身薄造り      | ¥3,500 |
| かんぱち造り     | ¥3,000 |
| あおり烏賊造り    | ¥3,000 |

**お椀、煮物**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| 焼き甘鯛 刻み茸薄葛仕立て椀    | ¥4,000 |
| 鱧葛打ちと青茄子のお椀       | ¥3,500 |
| 舞茸真丈と鯛葛打ちのお椀      | ¥2,800 |
| 鴨つみれと小蕪の焚き合わせ 湯葉餡 | ¥2,500 |

**焼き物、揚げ物**

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 真名鯉西京焼き         | ¥3,300 |
| 銀鱈西京焼き          | ¥2,800 |
| 大山鶏の塩焼き、又は照り焼き  | ¥2,800 |
| 秋刀魚の八幡焼き 肝醤油    | ¥2,800 |
| 天麩羅盛り合わせ        | ¥6,500 |
| 野菜天麩羅           | ¥3,500 |
| 自然薯と太刀魚の揚げ出し 蟹餡 | ¥3,400 |
| 太刀魚竜眼と渡り蟹湯葉巻き   | ¥3,200 |

**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  |
| 美膳軍鶏の煮麺 軍鶏塩焼き | ¥4,800  |
| 鮑と雲丹の釜炊きご飯    | ¥4,000～ |
| 大山鶏の釜炊きご飯     | ¥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       | ¥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。