

# 松花堂弁当

突き出し  
根菜サラダ

蒸し物  
蕪羹餡掛け茶碗蒸し  
車海老 鯛 椎茸 銀杏 三津葉

口取り  
銀鱈西京焼き 車海老芝煮  
牛八幡巻き あおさ出汁巻き玉子 牛乳胡麻豆腐  
壬生菜と白菜と茶梗の浸し 薩摩芋檸檬煮 酢取り茗荷  
浅利と九条葱のぬた和え 穴子小袖寿司 じゃこ唐辛子  
干し柿旨酢和え 粟麩田楽

お造り  
鮮魚二種

天ぷら  
ずわい蟹 舞茸 隠元

温物  
聖護院蕪含め煮 帆立黄味煮  
花卉茸 絹さや 湯葉餡 振り柚子

食事  
大根ご飯 青菜ちりめん  
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。  
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

おぼろ豆腐 雲丹  
海苔餡 あられ 山葵

甘海老 平貝 いくら  
法蓮草 焼き椎茸 酢橘醤油 揉み海苔

## 煮物椀

帆立真丈  
花卉茸 淀大根 京人参  
三津葉 柚子

## 造り

鮮魚二種

## 焼物

えぼ鯛 幽庵焼き  
海老芋 堀川牛蒡 甘長唐辛子

## 温物

相州和牛 蕪羹仕立て  
白菜 壬生菜 茶えのき 下仁田葱  
黒七味

## 油物

旬魚と自然薯の蟹餡掛け

## 食事

さがみあやせポーク角煮釜炊きご飯  
牛蒡 温玉  
赤出汁 香の物

## 水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ  
季節のフルーツ

¥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**

河豚刺し	¥6,000
河豚唐揚げ	¥4,800
のど黒汐焼き 50g 海老芋唐揚げ	¥4,500
相州和牛蕪みぞれ仕立て	¥3,500
ぶり汐焼き 淀大根 青海苔餡	¥2,800

**珍味、小鉢**

唐墨大根	¥2,500
このわた	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
甘海老 平貝 法蓮草の和え物 酢橘醤油	¥1,800
河豚と河豚皮のサラダ仕立て	¥1,800
ずわい蟹 いくら 旨出汁ジュレ	¥1,800
汲み上げ湯葉	¥1,500
焼き雲子と海老芋唐揚げ	¥1,500
野菜浸し	¥1,200
黒もずく酢	¥1,200

**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		¥4,000
白身薄造り		¥4,000
ぶり造り		¥3,500
さわら造り		¥3,200

**お椀、煮物**

ずわい蟹真丈のお椀	¥4,000
帆立真丈と甘鯛葛打ちのお椀	¥3,600
聖護院蕪と帆立黄味煮 湯葉餡	¥2,000
蕪雲餡掛け茶碗蒸し	¥1,500

**焼き物、揚げ物**

銀鱈西京焼き	¥2,800	
大山鶏の塩焼き、又は照り焼き	¥2,800	
えぼ鯛幽庵焼き 海老芋唐揚げ	¥2,500	
天麩羅盛り合わせ	¥6,500	
野菜天麩羅	¥3,500	
旬魚と自然薯の蟹餡掛け	¥3,500	
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
鮑とのど黒の釜炊きご飯	¥4,500～
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
加賀棒茶のブランマンジェ	¥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。