

四季ごよみ 三七二九円（税サ込）		季節の松花堂弁当 六二一五円（税サ込）			
先付	・紫芋豆乳寄せ とび子 旨だし	先付	三種盛り合わせ		
	・小松菜煮浸し ・造り一種				
温菜	茶碗蒸し	温菜	茶碗蒸し		
	豚角煮 湯葉 銀鮎		豚角煮 湯葉 銀鮎		
本体	・蒟蒻麺 生姜つゆ	本体	天婦羅 天婦羅盛り合わせ 薬味 藻塩 広島レモン		
	・広島県産 打ち葱 ・幸祝蓮根の金平		造り 鰹焼霜造り あしらい一式		
口取り	西京焼 厚焼玉子	焼物	本日の焼魚 あしらい		
	杏蜜煮 ワイン楽京 焼青唐 ちりめん 榎茸 山椒煮				
揚げ物	天婦羅	食事	穴子寿司 生姜甘酢漬け		
	海老 穴子 茄子 レモン 藻塩		汁 赤だし		
食事	白御飯 ゆかり	デザート	ほうじ茶ゼリー		
	香の物一種		白玉 小豆 ココナッツミルク ミント		
止	碗赤だし	デザート	ほうじ茶ゼリー		
			白玉 小豆 ココナッツミルク ミント		
デザート	ほうじ茶ゼリー	デザート	ほうじ茶ゼリー		
	白玉 小豆 ココナッツミルク ミント		白玉 小豆 ココナッツミルク ミント		