

四季ごよみ 四二二六円（税サ込）		季節の松花堂弁当 六二一五円（税サ込）			
先付	・南瓜豆腐 とび子 モツツアレラ醤油漬け セルフィーユ オリーブ香る旨だし ・小松菜煮浸し	先付	付三種盛り合わせ		
温	菜茶碗蒸し 白身魚 里芋 銀鮓	温	菜茶碗蒸し 白身魚 里芋 銀鮓		
本体	焼物 秋鮭味噌柚庵焼 焼青唐 揚げ稲穂	天婦羅	天婦羅盛り合わせ 薬味 藻塩 広島レモン		
揚げ物	天婦羅 海老 穴子 茄子 レモン 藻塩	造り	鮮魚サラダ仕立て 生姜醤油ドレッシング		
造り	鮮魚サラダ仕立て 生姜醤油ドレッシング	食事	白御飯 ゆかり		
食事	白御飯 ゆかり	香の物	一種		
止	碗 赤だし	汁	赤だし		
デザート	ほうじ茶パンナコッタ 黒糖ゼリー 黄粉 ミント	デザート	ほうじ茶パンナコッタ 黒糖ゼリー 黄粉 ミント		
※差額 一八六五円（税サ込） 食事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯					