

| 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               | ・玉蜀黍豆腐<br>とび子 旨だし                                  | 先付                  | 三種盛り合わせ                     |  |
|                  | ・小松菜煮浸し<br>・鮪山掛け 山葵                                |                     |                             |  |
| 温菜               | 茶碗蒸し<br>豚角煮 湯葉 銀鮓                                  | 温菜                  | 茶碗蒸し<br>豚角煮 湯葉 銀鮓           |  |
| 本体               | ・蒟蒻山椒煮<br>・太刀魚南蛮漬け<br>千切野菜 セルフイーユ<br>・心太 小柱 青海苔 吸酢 | 本体                  | 天婦羅 天婦羅盛り合わせ<br>薬味 藻塩 広島レモン |  |
|                  | 口取り<br>西京焼 厚焼玉子 丸十蜜煮<br>赤蕪 焼青唐<br>鮭白和え             |                     | 焼物<br>本日の焼魚 あしらい            |  |
| 揚物               | 天婦羅<br>海老 穴子 茄子<br>レモン 藻塩                          | 食事                  | 穴子寿司 生姜甘酢漬け                 |  |
|                  |                                                    | 汁                   | 赤だし                         |  |
| 食事               | 白御飯 昆布佃煮                                           | デザート本日のデザート         |                             |  |
| 香の物              | 一種                                                 |                     |                             |  |
| 止                | 碗赤だし                                               |                     |                             |  |
| デザート本日のデザート      |                                                    |                     |                             |  |