

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	・レモン豆乳寄せ とび子 旨だし	先付	三種盛り合わせ
	・小松菜煮浸し ・鮪山掛け 山葵		
温菜	茶碗蒸し 豚角煮 湯葉 銀鮓	温菜	茶碗蒸し 豚角煮 湯葉 銀鮓
本体	・蒟蒻麺 生姜つゆ 打ち葱 ・広島県産 幸祝蓮根の金平	本体	天婦羅 天婦羅盛り合わせ 薬味 藻塩 広島レモン
	小鉢		
口取り	赤魚西京焼 厚焼玉子 杏蜜煮 柚子大根 焼青唐 ちりめん 榎茸 山椒煮	焼物	本日の焼魚 あしらひ
揚げ物	天婦羅 海老 穴子 茄子 レモン 藻塩	食事	穴子寿司 生姜甘酢漬け
食事	白御飯 ゆかり	汁	赤だし
	香の物一種		
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