

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	・青菜浸し 揚げするめ ・玉蜀黍豆乳寄せ 旨だしゼリー	先付	・青菜浸し 揚げするめ ・玉蜀黍豆乳寄せ 旨だしゼリー ・水雲酢 蟹身
	温 菜茶碗蒸し 穴子 小芋 銀鮠		温 菜茶碗蒸し 穴子 小芋 銀鮠
本体	焼物 本日の焼魚 あしらい	本体	揚物 天婦羅盛り合わせ 薬味 藻塩 広島レモン
	揚物 天婦羅 海老 鰐 野菜一種 レモン 藻塩		造り 本日の鮮魚二種 あしらい一式
造り	鮮魚サラダ仕立て 胡麻ポン	冷菜	国産牛ローストビーフ サラダ仕立て
	食事 白御飯 ゆかり 香の物 一種		食事 混ぜこみ御飯 香の物
止	碗 赤だし	止	碗 赤だし
	デザート 本日のデザート		デザート 本日のデザート
食 事 ※差額 一八六五円（税サ込） 松茸釜炊き御飯 松山揚げ 三つ葉			