

紫紺会席（卯月）

5500円

前菜

芹のお浸し

鯖のへしこ

和風のポテトサラダ

クリームチーズ醬油漬け
露の伽羅煮

お造り

鮮魚三種盛り合わせ

本鮪 筴子 鰯 妻一式

煮物

金目鯛の煮付け

金目鯛 大根 牛蒡 青味

揚物

天麩羅の盛り合わせ

蓮根 舞茸 獅子唐

焼物

さつま純然鶏の岩塩焼き

さつま純然鶏もも肉 山葵

食事

真鯛の炊き込みご飯

留め椀 香の物

甘味

本日の甘味

松花堂 (卯月)

3300円

おばんざい

芹のお浸し
落の伽羅煮

クリームチーズ醬油漬け
和風のポテトサラダ

お造り

鮮魚二種盛り

本鮪 鮓 妻一式

煮物

鶏の活部煮

合鴨 車麩 藤麩 椎茸
里芋 青味 山葵

揚物

海老真丈

食事

真鯛の混ぜご飯

留め椀 香の物

甘味

本日の甘味

海鮮丼 3500円

本鮪 旬の白身 サーモン 烏賊

帆立 鰹 いくら

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

ステーキ重 3850円

A4ランク黒毛和牛サーロイン