

紫紺会席（皐月）

5500円

前菜

新馬鈴薯のお浸し
鯖のへしこ

クリームチーズ醬油漬け
落の伽羅煮

和風のポテトサラダ

お造り

鮮魚三種盛り合わせ
本鮪 筧子 方々 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

桜海老の炊き込みご飯
留め椀 香の物

甘味

本日の甘味

松花堂 (皐月)

3300円

おばんざい

豌豆の共和え
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 方々 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

ちりめん山椒の混ぜご飯
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