

- ・ 本日の小鉢三種
- ・ 旬のお刺身盛り合わせ
- ・ 蟹茶碗蒸し
- ・ 金目鯛味噌幽庵焼き
- ・ 和牛ローストビーフすりおろし林檎ダレ
- ・ いくら出汁稲荷
- ・ 発芽米白米仕立て牡蠣時雨煮ご飯
- ・ 味噌汁
- ・ ひとくち甘味

懐石料理のコースをひとつのお弁当箱に詰め込んだような、豪華な松花堂です。旬の味覚と、職人の手仕事をご堪能ください。



### 令和本膳特撰弁当

三、五〇〇円

### 銀座海宝丼 三、〇〇〇円

海の幸「海宝」をお刺身と天ぷらでお召し上がりいただける海宝丼。まずはお刺身と天ぷらで。そしてお好みの海鮮丼と天丼。みにはお茶漬け出汁もご用意しております。

- ・ 本日の小鉢二種
- ・ 本日の鮮魚三種
- ・ 本日の天ぷら三種
- ・ 玄米「金のいぶき」ごはん
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 味噌汁
- ・ ひとくち甘味



### 季節色弁当 二、五〇〇円

新鮮な魚介をはじめとした季節のおすすぬ食材を松花堂弁当の形で。たくさん種類の種類のお料理を少量ずつお楽しみいただけます。

- ・ 本日の小鉢三種
- ・ 季節のお刺身
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 河豚と野菜の天麩羅
- ・ ロイヤルポークのすき焼き
- ・ 発芽米白米仕立てしらすご飯
- ・ 玄米「金のいぶき」の出汁稲荷
- ・ 味噌汁
- ・ ひとくち甘味



ランチメニューは全て「玄米ごはん」と「お味噌汁」がおかわり自由となります。ご希望のお客様はお気軽にお申し付けくださいませ。

