

- ・本日の小鉢三種
- ・旬のお刺身盛り合わせ
- ・煮穴了茶碗蒸し
- ・蛤の若竹煮
- ・ロイヤルポークのしゃぶしゃぶ玉葱ダレ
- ・桜海老稲庭うどん
- ・蟹出汁稲荷
- ・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



季節の海鮮ばらちらし弁当

三、〇〇〇円

彩り豊かな海鮮ばらちらしを主役に、出汁香る茶碗蒸し、季節の小鉢、お味噌汁、甘味まで揃えた贅沢な御膳。ひと口ごとに広がる至福の味わいをご堪能ください。

- ・本日の小鉢三種
- ・海鮮ばらちらし
- ・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め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
- ・真鯛木の芽味噌焼き
- ・鶏と山菜天麩羅
- ・浅利稲庭うどん
- ・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。

