

松花堂 四〇〇〇円 (税込)

箱

口取り

造里

魚料理

肉料理

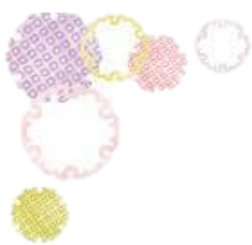
替り鉢

食事

香の物

留 椀

季節のデザート



造里

鯛 鮪

烏賊

あしらい一式

椀

鱧落とし

鮑冬瓜 順才 木ノ芽

箱

もろこし豆腐

もずく酢

鰻竜田

里芋万十と海老フリッター

鰻巻

枝豆山椒煮

カマス利休焼

強肴

博多和牛のロースト

玉葱 とうもろこし

南瓜 茄子

オクラ プチトマト

パスレー

食事

梅じゃこ御飯

香の物

二種盛合せ

留 椀

田舎みそ仕立て

甘味

ブルーベリームース

西瓜

涼夜会席 五〇〇〇円 (税込)



料理内容が一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。

旬菜会席

六五〇〇円

(税込)

前菜

もろこし豆腐
もずく酢
鰺竜田

椀

鰻落とし
鮑冬瓜 順才 木ノ芽

造里

鯛葱巻き
みらいサーモン
鮪
あしらい一式

焼物

カマス利休焼
枝豆山椒煮 芽蓮根

強肴

博多和牛のロースト
玉葱 とうもろこし 南瓜 茄子
オクラ プチトマト パスレー

食事

海鮮巻

香の物

ガリ

留椀

冷やし素麺

甘味

ブルーベリームース
西瓜
わらび餅

前菜

もろこし豆腐
もずく酢
海老アスパラ市松揚げ
夏鴨ロース
鰻巻

椀

鰻落とし
鮑冬瓜 順才 木ノ芽

造里

鯛薄造里
みらいサーモン
本鮪 あしらい一式

焼物

カマス利休焼
枝豆山椒煮 芽蓮根

替り鉢

対馬産穴子変わり揚げ
舞茸 青とう 塩レモン

強肴

博多和牛ロースト

食事

海鮮巻

香の物

ガリ
冷やし素麺

留椀

ブルーベリームース

西瓜
わらび餅

萌木会席

八五〇〇円

(税込)

