



写真はイメージです。

造里

鯛胡麻和え
鮪 烏賊

あしらい一式

椀

目張沢煮仕立て
大根 人参 榎 水菜

一段目

先付け
みらいサーモンクリーム焼
茄子 海老

二段目

前菜

胡麻豆腐
蛸烏賊酢味噌和え
鰹竜田揚げ
鰯棒寿司
春牛蒡金平
甘露芋
栗麩揚げ煮

三段目

博多和牛ロースト
春野菜

食事

葉唐辛子御飯

香の物

二種盛り

止椀

赤出汁

甘味

杏仁豆腐
苺



松花堂

四〇〇〇円

（税込）

口取り 造里 魚料理 肉料理

替り鉢

食事

季節のデザート



旬菜会席

六〇〇〇円

(税込)



写真はイメージです。

萌木会席

八〇〇〇円

(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。

- 前菜
胡麻豆腐
蛸烏賊酢味噌和え
春牛蒡金平
- 椀
目張沢煮仕立て
大根 人参 榎 水菜
- 造里
鯛胡麻和え
河豚葱巻き
鮪 あしらいい式
- 焼物
みらいサーモンと
茸のグラタン
- 強肴
博多和牛のロースト
温野菜
- 食事
海鮮巻
香の物 ガリ
- 止椀
赤出汁
- 甘味
杏仁豆腐 苺

- 前菜
胡麻豆腐
蛸烏賊酢味噌和え
春牛蒡金平
海老百合根サンド
鰯棒寿司
- 椀
目張沢煮仕立て
大根 人参 榎 水菜
- 造里
河豚てっさ
鯛胡麻和え
貝柱焼霜 あしらいい式
- 焼物
みらいサーモンと
茸のグラタン
- 替鉢
鮫鰻竜田揚げ
春雨 しし唐 レモン
- 強肴
博多和牛ロースト
温野菜
- 食事
海鮮巻き
- 香の物
ガリ
- 止椀
赤出汁
- 甘味
杏仁豆腐 甘露芋 苺

