



写真はイメージです。

先付 冷やし鉢

海老 プチトマト地漬
揚げ鮑 翡翠茄子
星おくら 八方ジュレ

箱

前菜

もろこし豆腐

豚ロース 赤味噌煮込み

鰯南蛮漬け

枝豆山椒煮

鮎焼寿司

蛇籠蓮根

サーモン 錦糸 胡瓜

造

里 寒八

鮪 妻一式

強肴 赤牛治部煮風

食事 海鮮巻

留 碗 冷やし素麺

茗荷 すり胡麻 酢立

甘味 フルーツ蜜豆



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。

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)



- | | |
|-----|--------------------------------|
| 前菜 | もろこし豆腐
鮎焼寿司
枝豆山椒煮 |
| 椀 | 鱧落とし
鮑冬瓜
蓴菜
木ノ芽
梅肉 |
| 造り | 寒八
あぶり海老
妻一式 |
| 焼物 | 鱸ずんだクリーム焼
もろこし搔揚
白瓜昆布ペ |
| 肉料理 | 博多和牛治部煮風 |
| 食事 | 海鮮巻 |
| 留椀 | 冷やし素麺
鰻
茗荷
すり胡麻
酢立 |
| 甘味 | ブルーベリームース
西瓜 |



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 | もろこし豆腐
鮎焼寿司
枝豆山椒煮
蛇籠蓮根
サーモン
鰻肝焼 |
| 椀 | 鱧落とし
鮑冬瓜
蓴菜
木ノ芽
梅肉 |
| 造り | 寒八
あぶり海老
鮪
妻一式 |
| 焼物 | 鱸ずんだクリーム焼
もろこし搔揚
白瓜昆布ペ |
| 蓋物 | 冷やし鉢
海老
揚げ鮑
星おくら
プチトマト地漬
翡翠茄子
八方ジュレ |
| 肉料理 | 博多和牛治部煮風 |
| 食事 | 海鮮巻 |
| 留椀 | 冷やし素麺
鰻
茗荷
すり胡麻
酢立 |
| 甘味 | ブルーベリームース
フールツ蜜豆
西瓜 |