

松花堂

三、〇〇〇円

先付

菜の花芥子浸し

取肴

本日のお造り

干し柿大根人参胡麻和え

地魚焼き物

聖護院大根スープ

小鯛棒寿司 ガリ

百合根豆腐

鶏松風

漬物

食事

鯛御飯

溜椀

赤出汁

甘味

抹茶アイス

華

四、〇〇〇円

先付

百合根豆腐

菜の花芥子浸し 糸雲丹

炊合

聖護院大根スープ煮

鮭昆布巻き 梅人参

青味 柚子

造り

本日のお造り

八寸

地魚焼き物

ナマコみぞれ和え

干し柿大根人参胡麻和え

小鯛棒寿司

鶏松風

ワカサギ新引き揚げ

黒豆松葉刺し

千社塔味噌漬け

海老艶煮

茗荷

青唐

食事

鯛御飯

香の物

盛合わせ

溜椀

赤出汁

甘味

おたのしみ

特選米沢牛 お重

六、八〇〇円

先付

百合根豆腐

菜の花芥子浸し 糸雲丹

吸物

蕪真丈

水引き人参 青味 柚子

造り

本日の二種盛り合わせ

炊合

聖護院大根スープ

鮭昆布巻き 梅人参

筒牛房 青味 柚子

御重

ナマコみぞれ和え

干し柿大根人参胡麻和え

小鯛棒寿司

鶏松風

ワカサギ新引き揚げ

千社塔味噌漬け

黒豆松葉刺し

海老艶煮

茗荷

青唐

下段

特選米沢牛ステーキ

サラダ 柚子胡椒

食事

鯛御飯

香の物

盛合わせ

溜椀

赤出汁

甘味

おたのしみ

お肉無しの「お重 五、〇〇〇円」は下段が地魚焼き物になります。