



冬の松花堂弁当 四,五〇〇円

- 先付 蟹味噌豆腐
ブロッコリー 美味出汁 柚子
- お椀 清水仕立て 真薯 茸 青味
- 口取り 小鉢二種 取り合わせ五種
- 造り 盛り合わせ あしらい 土佐醤油
- 焼物 幽庵焼 酢取り物
- 煮物 煮物盛り合わせ 青身
- 食事 炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- 水物 果物と甘味



お椀を
「鯛蒸し(カブ)」
土瓶蒸し」
へご変更いただけます。

十六〇〇円

グレードアップ