



秋の松花堂弁当 四,五〇〇円

先付 菘豆腐

魚卵 とんぶり クコ 青身 美味餡

お椀 清水仕立て

黄金真薯 焼草 彩り人参 青味 柚子

造り 三種盛り

あしらい 土佐醤油

口取り

海老芝煮 菊花あえ

合鴨ロース煮 生麩田楽 松風

寄せ玉子 南蛮漬け 木の实揚

煮物

茄子和蘭煮 小芋土佐煮 近江蒟蒻旨煮
椎茸艶煮 青身 柚子

御飯

炊き込み御飯
赤出汁

香の物

盛り合わせ

水物

甘味と果物



松茸と
海老天ぷら

十一,五〇〇円

オプション



お椀を

十八〇〇円

グレードアップ

「松茸の土瓶蒸し」
へご変更いただけます。