

弥生 松花堂弁当

造り 鱈昆布締め 初鯉 季節のあしらえ

椀物 浅利真薯 胡麻豆腐 花卉人参・大根 木の芽

松花堂本体

小鉢 てっぱい（葱・馬刀貝・刺身蒟蒻）松の実 土筆

口取り 玉蒲 春鱒山椒焼き 稚鮎桜香煮 一寸豆翡翠煮

桜鯛木の芽寿司 自家製唐墨 桜蓮根

揚げ物 海老木の芽揚げ 筍 たらの芽 新玉葱 蕨 桜塩

煮物 若筍煮 桜麩 露含め煮 木の芽

御飯物 梅じゃこ御飯 香の物

甘味 蓬蜜豆 ミント