

卯月 松花堂弁当御献立

小鉢 てっぱい(馬刀貝・分葱・蒟蒻) 土筆

椀物 あおさ真薯 胡麻豆腐 蕨 花卉人参 木の芽

松花堂本体

造り 鯉叩き 春茗荷 新玉葱 芽葱 桜人参

大葉 大蒜 縶りビーツ ポン酢

口取り 磯辺巻き 鱈木の芽焼き 菜の花 桜花蓮根

桜鯛小袖寿司 自家製唐墨 天豆翡翠煮

揚げ物 桜海老・新玉葱の搔揚げ 蛸烏賊 金漆 土筆 桜塩

煮物 鯛旨煮 筍 海老旨煮 桜麩 露含め煮 木の芽

御飯物 桜じゃこ御飯 香の物二種

甘味 蓬・桜白玉の餡密 ミント