

弥生 松花堂弁当

造り 初鰹 季節のあしらえ

椀物 蟹真薯 玉子豆腐 花卉人参・大根 木の芽

松花堂本体

小鉢 てっぱい（分葱・烏賊・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 蒨含め煮 木の芽

御飯物 桜じゃこ御飯 香の物 赤出汁

甘味 蓬餡蜜 ミント