

メニュー品目一覧表 (1620円～)

No.	メニュー名	税込価格	箱サイズ (cm)	品目
(28)	花てまり	¥1,620	【 23.6 × 15.8 】	白ご飯(鮭ほぐし身)・梅型炊き込みご飯(野沢菜)・淡路牛すき焼き風・結び糸こんにゃく煮・椎茸煮・絹さや・花人参・玉子焼・赤魚西京焼・抹茶わらび餅・醤油・麴マリネ(赤玉ねぎ、茄子、プチトマト)ブロッコリー・南瓜煮・一口がんも煮・蓮根煮・さつまいもレモン煮・いんげん
(29)	花こもん	¥1,620	【 21.4 × 21.4 】	十六穀ご飯(野沢菜)・ちらし寿司(寿司飯、刻み錦糸、海老酢漬け、しそ生姜、枝豆)・三角いなり・細巻(新香)・細巻(柴漬)・鶏の塩麴焼・玉子焼・鮭幽庵焼・五目金平・一口ヘレカツ・グリーンリーフ・ソース・麴マリネ(赤玉ねぎ、茄子、プチトマト)ブロッコリー・南瓜煮・結び糸こんにゃく煮・椎茸煮・手まり湯葉・絹さや・さつまいもレモン煮・六方小芋煮・真鯛入つみれ・落煮・花人参
(30)	松花堂	¥1,620	【 17.5 × 17.5 】	梅型炊き込みご飯(野沢菜)・しその実きゃらぶき・鶏照焼・カニシューマイ・赤キャベツ・抹茶わらび餅・玉子焼・鮭幽庵焼・小松菜のお浸し・一口昆布・紅白はじかみ・醤油・南瓜煮・高野豆腐・穂先たけのこ煮・落煮・椎茸煮・蛸柔らか煮・花人参
(31)	味めぐり弁当	¥1,701	【 24.3 × 16.6 】	煮玉子・すき焼上牛肉・梅型人参・蛸八煮・小芋・三度豆煮2本・ほうれん草の白和え・刻み柚子・さくら漬・混ぜちらし寿司・錦糸玉子・桜花蓮根・うなぎ・わらび佃煮・バッテラ押寿司・ルイベ押寿司・穴子押寿司・フリルアイス・ポテト串・うずら串フライ・豚ロース串揚・トンカツソース
(32)	京御膳	¥1,850	【 18.5 × 18.5 】	菜の花ごま和え・しいたけ煮・人参炊・紅白なます・合鴨・三度豆煮・関西風だし巻・フリルアイス・鶏肉の南蛮揚げ・レモンライス・カニ風味蒲鉾しそ天・秋鮭の西京焼・混ぜちらし・錦糸玉子・桜花蓮根・海老・わらび佃煮・紅生姜・椎茸煮・信田巻・はちく煮・そら豆塩ゆで・焼き湯葉巻・梅型人参・南瓜角煮・ふき
(33)	椿	¥1,900	【 23.8 × 20.8 】	牛すき焼・梅型人参・ひじき煮・小えび煮・ひろうす・信田巻・ほうれん草の白和え・厚焼きたまご・焼き鮭・金魚しょうゆ・赤蒟蒻煮・しいたけ煮・蛸八煮・鶏黒ゴマ揚げ・はちく煮 絹さや・紅白なます・かつおくるみ・赤かぶら漬・一本押(黒ごま)・混ぜちらし寿司・錦糸玉子・海老・わらび佃煮
(34)	但馬牛と穴子ちらし膳	¥2,160	【 18.0 × 18.0 】	白飯(但馬牛煮付ごぼう入り・玉葱・いんげん)・ちらし寿司(錦糸玉子・鯛おぼろ・穴子・山菜・甘酢生姜)・銀鮭塩焼・南瓜・人参・六角小芋・椎茸・胡瓜の酢の物・ミニトマト・シーフードサラダレグ・季節の餅
(35)	三色櫓	¥2,400	【 13.0 × 13.0 】	鮭箱寿司・穴子寿司・バッテラ・いなり寿司・巻き寿司・甘酢生姜・蓮根煮・つくね串・豚肉ごぼう・花酢蓮根・大根生 巣蒲鉾・玉子焼・しめ鯖・オレンジ・海老天・しし唐素揚げ・竹輪磯辺揚げ・蓮根天・鱈塩焼・ももの照焼・がんも・有頭海老・フキ・なんきん・白和え・高野・昆布巻・シーフードサラダレグ・枝豆・花豆・さつま揚げ
(36)	慶び重ね 喜食満面	¥2,700	【 16.5 × 16.5 】	穴子箱寿司・鮭箱寿司・胡瓜中巻・梅味中巻・白ご飯・おこわ・花酢蓮根・大根生酢・オレンジ・玉子焼・しめ鯖・甘露栗・季節の餅・さつま揚げ・黒豆・しし唐素揚げ・蓮根天・チキンチーズ大葉巻・銀鮭塩焼・ももの照焼・焼き松笠いか・有頭海老・フキ・南瓜・六角小芋・椎茸・蓮根煮・豚肉ごぼう・あさり時雨煮・白ゴマ