

11月17日(土)の

Menu



<深まる秋の松花堂弁当>

- ・造り 鯛昆布× 黄身酢和え **1,100円**
- ・八寸 牛肉八幡巻き 蒸し鶏と焼きしめじのポン酢和え
煮海老 紅葉人参 南瓜田舎煮 出し巻き卵 絹さや
- ・温物 じゃが芋茶巾 鶏そぼろあんかけ
- ・揚げ物 揚げ里芋 鉄火味噌掛け 獅子唐辛子 針柚子
- ・焼き物 鮎丹波焼
- ・飯 物相ふぐ御飯 沢庵
- ・御椀 清汁仕立て 松茸新丈
- ・甘味 さつま芋のあめ炊き



<とろとろ豚の角煮ランチ>

880円

- ・豚の角煮 煮卵添え
- ・鰯の高菜詰め 姿蒸し
- ・青梗菜としめじのピリ辛和え
- ・豆腐ときのこのスープ
- ・さつま芋のあめ炊き



九州文化学園調理師専門学校

ご予約は11月14日(水)までにこちらまで→TEL:26-1280

次回レストランオープン日
12月15日(土)です!

