

2月

会席

松華堂弁当(ランチ 平日限定) ¥2,200
造り 旬のもの 芽物一式
小鉢 ①浅利の佃煮 ②湯葉と広島牡蠣 美味出汁
油物 野菜の天麩羅
温物 さつま揚げ 筍 大根 青味 銀鮓 パルサミコ
食事 白御飯 留椀 香の物
デザート&コーヒーまたは紅茶 + ¥500

こだわり焼魚御膳(ランチ) ¥2,800
本日の焼魚
小鉢
サラダ
茶碗蒸し
【下記の中より1品お選びください】
白御飯 + ¥0
炊込み御飯 + ¥400
穴子飯 + ¥900
おまかせ鮓5貫 + ¥1600
季節のデザート

贅沢ランチ(ランチ 平日限定) ¥3,800
造り 旬魚 芽物一式
季節の小鉢 ①牡蠣の旨煮 白菜と香味野菜 ②利休豆腐 春野菜 富貴味噌
蒸物 茶碗蒸し
強肴 地鶏サラダ
油物 旬野菜の天婦羅
麵 (温・冷)のチョイス 黄粉(大豆)細麵
食事 握り鮓三貫 & 玉
デザート&コーヒーまたは紅茶 + ¥500

御造り御膳(ランチ) ¥4,000
本日の御造り5種
炊合わせ
茶碗蒸し
季節の小鉢
【下記の中より1品お選びください】
白御飯 + ¥0
炊込み御飯 + ¥400
穴子飯 + ¥900
おまかせ鮓5貫 + ¥1600
季節のデザート

四季彩(ランチ) ¥5,500
(一の膳)小鉢 ①浅利の佃煮 ②牡蠣の旨煮 白菜と香味野菜 ③大豆と温州みかんの白酢和え
焼物 練味噌漬け 焼前
造り 旬のもの 芽物一式
(二の膳)油物 蟹真薯と野菜の天麩羅
温物 筍さつま揚げ 大根 九条葱 雲鮓 生姜
蒸物 茶碗蒸し
食事 【下記の中より1品お選びください】
舞茸と慈姑の炊込御飯 + ¥0
穴子飯 + ¥900
牡蠣の釜炊き御飯(※要予約) + ¥1000
おまかせ鮓5貫 + ¥1600
デザート 季節のデザート

うな重(ランチ デイナー) ¥6,500
うな重
肝吸
季節の小鉢
茶碗蒸し
香の物
季節のデザート

ひつまぶし御膳(ランチ デイナー) ¥6,500
サラダ
肝吸
薬味色々
香の物
お茶漬け
季節のデザート

鮓 天麩羅 ステーキコース(ランチ デイナー) ¥10,800
先附 チキンサラダ又は茶碗蒸し
スープ ポタージュース
油物 野菜の天麩羅
焼物 和牛ステーキ マッシュポテト
食事 鮓とサーモンの握り鮓 季節の野菜鮓
デザート 本日のデザート

和牛しゃぶしゃぶ会席(予約制 2名様より) ¥12,600
先附 季節の先附
造り 三種盛り 芽物一式
肉 和牛スライス(150g/人)
肉の追加50g~ + ¥1800
野菜 さく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切 胡麻ダレ ポン酢
麵 きしめん
デザート アイスクリーム

鮓

海鮮重(ランチ) ¥2,900
海鮮重
季節の茶碗蒸し
天麩羅
留椀
季節のデザート

穴子重(ランチ) ¥3,000
穴子重
季節の茶碗蒸し
天麩羅
小鉢
留椀
季節のデザート

板前おまかせ鮓八貫セット(ランチ) ¥4,000
握り鮓 八貫(地物)
天麩羅
季節の茶碗蒸し
留椀
季節のデザート

板前おまかせ鮓十二貫セット(ランチ) ¥5,000
握り鮓 十二貫(地物)
天麩羅
季節の茶碗蒸し
留椀
季節のデザート

極上海鮮重(ランチ デイナー) ¥5,400
極上海鮮重
季節の茶碗蒸し
天麩羅
留椀
季節のデザート

魚貝と旬野菜の鮓コース(ランチ デイナー) ¥7,800
先附 穴子・利休豆腐・蓮根・大豆 里芋鮓
温物 蛤鍋 野菜色々
鮓 魚貝と野菜の鮓12貫(握り7貫 野菜4貫) 荒汁
デザート 季節のデザート

おすすめ鮓会席(ランチ デイナー) ¥11,000
先附 帆立貝酒盗和え 山葵 長芋
一の膳 蟹真薯の南瓜はさみ揚
二の膳 練味噌漬け 焼前
三の膳 風呂吹き大根 筍 小海老 牡蠣 柚子味噌 振柚子
握り鮓 九貫 旬魚荒汁
デザート 季節のデザート

本日のおまかせ贅沢鮓コース(ランチ デイナー) ¥16,800
先附 一、唐墨大根 一、海鼠酢 振り柚子
造り 旬魚盛り合わせ
油物 タラバ蟹の天婦羅 青味
温物 鮫鱈なべ仕立て
鮓 旬鮓七貫 留椀
デザート 季節のデザート

鉄板

鉄板ランチ(ランチ 平日限定) ¥3,800
先附 大根と水菜のサラダ 胡麻とワサビのマヨネーズ
スープ ビーツと蕪のスープ ソフトロール バター
メイン A3和牛ステーキと大山鶏 焼野菜
食事 【下記の中より1品お選びください】
白御飯または炊込み御飯 + ¥0
ガーリックライス + ¥800
梅ちりめん炒御飯 + ¥800
蟹鮓かけ炒御飯 + ¥800
デザート プティフル

A3/A5和牛コース(ランチ デイナー) ¥8,000
・A3サーロイン または A3フィレ ¥9,500
・A5サーロイン または A5フィレ
先附 鮓のブランドード
スープ (昼)ビーツと蕪のスープ&ソフトロール バター (夜)コンソメスープ
メイン 【下記の中より1品お選びください】
A3サーロイン または A3フィレ
A5サーロイン または A5フィレ
&牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜
食事 【下記の中より1品お選びください】
白御飯または炊込み御飯 + ¥0
ガーリックライス + ¥800
梅ちりめん御飯 留椀 香の物 + ¥800
蟹鮓かけ炒御飯 + ¥800
デザート (昼)プティフル (夜)季節のデザート

和牛ステーキ重(ランチ デイナー) ¥5,400
お重 和牛ステーキ重 焼野菜
サラダ 本日のサラダ
蒸物 季節の茶碗蒸し
デザート (昼)プティフル (夜)季節のデザート

彩(ランチ デイナー)		¥7,800
先附	穴子・利休豆腐・蓮根・大豆 里芋餡	
吸物	寒蜆 九条葱	
造り	旬のもの 芽物一式	
油物	蟹真薯の南瓜はさみ揚げ 柚子味噌 振柚子	
温物	風呂吹き大根 筍 小海老 牡蠣	
食事	【下記の中より1品お選びください】 舞茸と慈姑の炊込御飯 穴子飯 牡蠣の釜炊き御飯(※要予約) おまかせ鮓5貫	+ ¥0 + ¥900 + ¥1000 + ¥1600
デザート	季節のデザート	

雅(ランチ デイナー)		¥11,000
先附	一、海鼠と椎茸の美味酢霰和え 振り柚子 一、ねぶと唐揚げ	
蒸物	広島牡蠣の茶碗蒸し 美味餡	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
温物	鮫鱈なべ仕立て ※味噌味 または 醤油味のチョイス	
食事	【下記の中より1品お選びください】 舞茸と慈姑の炊き込み御飯 穴子飯 牡蠣の釜炊き御飯(※要予約) おまかせ鮓5貫	+ ¥0 + ¥900 + ¥1000 + ¥1600
デザート	季節のデザート	

雅庭・和洋会席コース(ランチ デイナー)		¥12,600
先附	鱈のブランドード	
造り	旬のもの 芽物一式	
温物	蛤鍋 野菜色々 黒七味	
強肴	和牛とフォアグラのロッシューニ トリュフ赤ワインソース	
食事	ミニ海鮮丼 旬魚荒汁	
デザート	アイスクリーム	

匠(ランチ デイナー)		¥16,500
先附	富貴味噌 春野菜色々	
吸物	土瓶蒸し(きんき 鮑茸 胡麻豆腐 青味 酢橘)	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
油物	多良場蟹 青味	
温物	蛤鍋 野菜色々	
食事	美味鮓丼 留椀	
水菓子	旬のもの	
デザート	ブラウニーショコラ	

新メニュー

新)天重御膳(ランチ)		¥5,400
天重	穴子・海老・白身・大山鶏・旬野菜	
小鉢	野菜浸し イクラ	
蒸物	茶碗蒸し	
デザート	季節のデザート	

新)春先取り贅沢三味コース(ランチ・ディナー ※要予約)		¥13,400
先附	富貴味噌 春野菜色々	
吸物	鮎魚女と車海老 桜豆腐 桜花	
造り	旬の物 芽物一式	
焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
油物	白魚・春菊・パプリカの搔揚げ	
蒸物	蛤と筍の酒蒸 青味	
食事	春の海鮮太巻鮓 留椀	
デザート	桜アイス	

会席単品

酒菜/進肴	穴子・利休豆腐・蓮根・大豆 里芋餡	¥2,200
Appetizers	海鼠と椎茸の美味酢霰和え 振り柚子	¥2,000
	小鯛南蛮漬け	¥900
	和牛サラダ	¥2,800

旬魚とA3/A5和牛コース(ランチ デイナー)		¥12,500
	・A3サーロイン または A3フィレ	¥14,000
	・A5サーロイン または A5フィレ	
先附	鱈のブランドード	
スープ	ビーフコンソメ&ソフトロール バター	
魚貝	金目鯛のソートルヌソース	
	【下記の中より1品お選びください】 活け車海老 牡蠣	
メイン	【下記の中より1品お選びください】 A3サーロイン または A3フィレ A5サーロイン または A5フィレ &牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 ガーリックライス 梅ちりめん炒御飯 蟹餡かけ炒御飯	+ ¥0 + ¥800 + ¥800 + ¥800
デザート	(昼)プティフル (夜)季節のデザート	

A3/A5和牛とオマール海老のコース(ディナー)		¥16,800
	・A3サーロイン または A3フィレ	¥18,300
	・A5サーロイン または A5フィレ	
先附	鱈のブランドード	
スープ	ビーフコンソメ ソフトロール バター	
魚料理	オマール海老 ミックスベリーソース	
	【下記の中より1品お選びください】 A3サーロイン または A3フィレ A5サーロイン または A5フィレ &牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 ガーリックライス 梅ちりめん炒御飯 蟹餡かけ炒御飯	+ ¥0 + ¥800 + ¥800 + ¥800
デザート	(昼)プティフル (夜)季節のデザート	

鉄板・頂コース(ランチ デイナー ※3日前予約)		¥25,000
先附	キャビアのサンドウィッチ	
スープ	鴨のコンソメ フォアグラと焼葱のロワイヤル ソフトロール(エシレバター)	
中皿	フォアグラと本日の旬魚 ベリグーソース	
魚料理	【下記の中より1品お選びください】 鮑 伊勢海老	
メイン	シャトーブリアン 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 ガーリックライス 梅ちりめん炒御飯 蟹餡かけ炒御飯	
デザート	季節のデザート	

鉄板焼・祝和牛コース(土日祝ランチ限定)		¥15,000
先附	祝い鯛とサーモンのマリネ カンスマスタード 旬野菜添え	
スープ	ビーフコンソメ&ソフトロール バター	
海老	伊勢海老(半身)ソテー ベルモットソースとアメリカンソース	
メイン	和牛ステーキ マッシュポテト 青味	
食事	【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 ガーリックライス 梅ちりめん炒御飯 蟹餡かけ炒御飯	+ ¥0 + ¥800 + ¥800 + ¥800
デザート	季節のデザート	

鉄板単品

お魚	焼き鮑 (大)(※要予約)	¥13,000
Seafood	伊勢海老ソテー(1尾)(※要予約)	¥13,000
	オマール海老 (1尾)	¥8,000
	焼きホタテ貝(1貫)	¥800