

3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地鶏と新玉葱・トマト 旨酢餡
②桜サーモン南蛮漬け
蒸物 茶碗蒸し
温物 筍と厚揚げの旨煮 青味
油物 春野菜の天婦羅
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 桜鯛桜葉包み 芽物一式
小鉢 ①桜サーモン南蛮漬け
②桜豆腐 湯葉 青味
蒸物 茶碗蒸し
強肴 和牛トマト煮込みハンバーグ
油物 旬野菜の天婦羅
麵 (温・冷)のチョイス 桜うどん
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桜豆腐 湯葉 美味出汁
②浅利佃煮
③和牛トマト煮込みハンバーグ
焼物 桜サーモン富貴味噌焼
造り 旬のもの 芽物一式
(二の膳)油物 子持ち白魚と野菜の天麩羅
温物 新じゃがと鶏の旨煮 青味
蒸物 茶碗蒸し
食事 【下記の中より1品お選びください】+留椀 香の物
新生姜御飯 + ¥0
穴子飯 + ¥900
筍の釜炊き御飯(※要予約) + ¥1000
おまかせ鮓5貫 + ¥1600
季節のデザート
デザート

うな重(ランチ ディナー) ¥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 ディナー) ¥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 ディナー) ¥10,800
先附 チキンサラダ又は茶碗蒸し
スープ ポタージュスープ
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 留椀
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 ディナー) ¥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 ディナー) ¥7,800
先附 桜鯛昆布締め 若芽鮓
温物 春キャベツロール巻(桜サーモン)
鮓 魚貝と野菜の鮓12貫(握り8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 ディナー) ¥11,000
先附 弥生豆腐(白胡麻・卵筍・鱧鱈)
一の膳 春野菜と白魚天婦羅
二の膳 和牛炙りサラダ 新玉 三色葱
三の膳 蛤と筍の鍋 旬野菜
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 ディナー) ¥16,800
先附 北寄貝 独活 菜の花 桜の葉 土佐酢ジュレ
造り 旬魚盛り合わせ
油物 車海老と子持白魚の天麩羅 多良の芽
温物 蛤と筍の鍋 旬野菜
鮓 旬鮓七貫 留椀
デザート 季節のデザート

鉄板

3月の鉄板ランチ(ランチ 平日限定) ¥3,800
先附 ツナとクレソンのサラダ
スープ カリフラワースープ ソフトロール バター
メイン A3和牛ステーキと紅葉豚のソテー 焼野菜
食事 【下記の中より1品お選びください】+留椀 香の物
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 ディナー) ¥8,000
・A3サーロイン または A3フィレ ¥8,000
・A5サーロイン または A5フィレ ¥9,500
先附 サヨリのマリネ 酢橘ジュレ
スープ (昼)カリフラワーのポタージュ(夜)ビーフコンソメ & ソフトロール バター
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】+留椀 香の物
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 + ¥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 ディナー) ¥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	弥生豆富(白胡麻・卵筍・フカヒレ)	
吸物	蛤・鯛の子 青味	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	大山鶏塩焼き 焼筍 焼前	
温物	春キャベツロール巻(桜サーモン)	
食事	【下記の中より1品お選びください】+留椀 香の物	
	新生姜御飯	+ ¥0
	穴子飯	+ ¥900
	筍の釜炊き御飯(※要予約 2人前~)	+ ¥1000
	おまかせ鮓5貫	+ ¥1600
デザート	季節のデザート	

雅・桜会席(ランチ デイナー)		¥11,000
先附	広島桜サーモン・独活・フルーツマト 桜ソース	
蒸物	桜豆富と海老安平の玉蒸 春菊餡	
造り	三種盛り 桜葉 芽物一式 蝶々人参 桜大根	
	※3名様以上 +鯛姿造り(予約制)3,4月限定	
焼物	和牛炙りサラダ 新玉 三色葱	
油物	子持白魚と穴子の天婦羅 青味	
温物	蛤と筍の鍋 旬野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】+留椀 香の物	
	新生姜御飯	+ ¥0
	穴子飯	+ ¥900
	筍の釜炊き御飯(※要予約 2人前~)	+ ¥1000
	おまかせ鮓5貫	+ ¥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	弥生豆富(白胡麻・卵筍・ふかひれ) 花卉水前寺海苔	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	鯖 新玉葱 マッシュポテト ハーブのブルブランソース	
温物	蛤と筍の鍋 旬野菜	
強肴	和牛とフォアグラのロッシュニ 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	広島桜サーモン・独活・フルーツマト	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
蒸物	鮑とタラバ蟹の茶碗蒸し	
油物	車海老と子持白魚の天麩羅 多良の芽	
温物	鍋仕立て 蛤と筍の鍋 旬野菜	
食事	美味鮓丼 留椀	
水菓子	旬のもの	
デザート	桜と苺のマルジョレーヌ	

童(お子様御膳)(ランチ・ディナー)		¥3,200
焼物	ハンバーグ	
油物	エビフライ	
食事	鮓 留椀	
蒸物	茶碗蒸し	
デザート	アイスクリーム	

会席単品

酒菜/進肴 Appetizers	広島桜サーモン・独活・フルーツマト	¥2,000
	弥生豆富(白胡麻・卵筍・フカヒレ)	¥1,800
	小鯛南蛮漬け	¥900
	和牛サラダ	¥3,000
	中トロ鮓炙りサラダ	¥3,200
	クリームチーズ 酒盗添え	¥600
	もずく とろろ 青味	¥600
	ほやこのわた	¥800
	旬魚の葉わさび和え	¥900
	煮穴子炙り	¥2,400
	トロ炙り	¥3,000
	本日の酢の物	¥1,700-
吸物 Soup	蛤・鯛の子 青味	¥2,000
	桜豆富と海老安平 青味	¥2,000
造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,800-

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	サヨリのマリネ 酢橘ジュレ	
スープ	ビーフコンソメ&ソフトロール バター	
魚貝	鯖のソテー ハーブのブルブランソース	
	【下記の中より1品お選びください】	
	活け車海老	
	殻付帆立	
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】+留椀 香の物	
	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
	蟹餡かけ炒御飯	+ ¥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	サヨリのマリネ 酢橘ジュレ	
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 梅入りカルディナルソース	
	【下記の中より1品お選びください】	
メイン	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】+留椀 香の物	
	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
	蟹餡かけ炒御飯	+ ¥800
デザート	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	キャビアのシュークリーム仕立て	
スープ	タケノコと山菜のトリュフロワイヤル 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 ベリゲーソース	
魚料理	【下記の中より1品お選びください】※各半々可	
	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】+留椀 香の物	
	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	桜と苺のマルジョレーヌ	

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 カシスマスタード 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 ハーブのブルブラン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】+留椀 香の物	
	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
	蟹餡かけ炒御飯	+ ¥800
デザート	季節のデザート	

新メニュー

新)春の彩りちらし鮓(ランチ・ディナー)		¥5,400
お重	ちらし鮓 留椀	
蒸物	蟹餡の茶碗蒸し	
油物	旬野菜の天麩羅	
デザート	季節のデザート	

鉄板単品