

天麩羅・お造りセット
Tempura Sashimi Set
¥4,500

季節の小鉢
Seasonal Appetizer
茶碗蒸し
Chawanmushi Egg Custard
お造り三種盛り合わせ
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds
天麩羅盛り合わせ
Selection of Assorted Seasonal Tempura

UPGRADE OPTION

- ・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso
- ・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800
Miso-Marinated Japanese Pork
- ・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥2,900
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi

お味噌汁
Miso Soup
ご飯
Steamed Rice
デザート
Dessert

ステーキ・天麩羅セット
Beef Steak Tempura Set
¥6,500

季節の小鉢
Seasonal Appetizer
茶碗蒸し
Chawanmushi Egg Custard
国産牛肉低温調理のフィレステーキ
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi
天麩羅盛り合わせ
Selection of Assorted Seasonal Tempura

UPGRADE OPTION

- ・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso
- ・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800
Miso-Marinated Japanese Pork
- ・奄美黒鮪とおまかせ お造り2種盛り合わせ + ¥1,700
Seasonal Sashimi Selection of 2 kinds

ご飯
Steamed Rice
デザート
Dessert

料理長のおすすめ Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥1,650
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll
握り寿司3貫と細巻き寿司 + ¥1,800
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

すき焼きセット
Sukiyaki Set
¥ 6,500

季節の小鉢
Seasonal Appetizer
茶碗蒸し
Chawanmushi Egg Custard
牛すき焼き小鍋
Sukiyaki Small Pot

UPGRADE OPTION

- ・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso
- ・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800
Miso-Marinated Japanese Pork
- ・国産牛肉低温調理のフィステーキ + ¥2,900
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi

お味噌汁
Miso Soup
ご飯
Steamed Rice
デザート
Dessert

特選海鮮どんぶりセット
Seasonal Seafood Donburi Set
¥ 5,500

季節の小鉢
Seasonal Appetizer
茶碗蒸し
Chawanmushi Egg Custard
焼き魚
Seasonal Grilled Fish
特選海鮮どんぶり
Seasonal Seafood on the Rice

UPGRADE OPTION

- ・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso
- ・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800
Miso-Marinated Japanese Pork
- ・国産牛肉低温調理のフィステーキ + ¥2,900
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi

お味噌汁
Miso Soup
デザート
Dessert

料理長のおすすめ Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥1,650
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll
握り寿司3貫と細巻き寿司 + ¥1,800
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

松花堂弁当
Seasonal Bento Box
¥ 5,500

季節の小鉢
Seasonal Appetizer
お造り3種
Assorted Sashimi 3 kinds
焼き魚と出し巻き玉子
Seasonal Grilled Fish, Dashi Rolled Egg
天麩羅盛り合わせ
Selection of Assorted Seasonal Tempura

UPGRADE OPTION

- ・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso
- ・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800
Miso-Marinated Japanese Pork
- ・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi

ご飯
Steamed Rice
お味噌汁
Miso Soup
デザート
Dessert

《楓》

ランチ寿司カウンターセットメニュー
Kaede Sushi Counter Lunch Set
¥ 7,000

季節の小鉢
Seasonal Appetizer
真鯛煮付け
Sea Bream
握り寿司八貫
Nigiri Sushi 8 pcs
細巻き寿司三巻
Rolled Sushi 3 pcs

UPGRADE OPTION

- ・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso
- ・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800
Miso-Marinated Japanese Pork
- ・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi

お味噌汁
Miso Soup
デザート
Dessert

料理長のおすすめ Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥1,650
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll
握り寿司3貫と細巻き寿司 + ¥1,800
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.