

# 松花堂弁当 (能登)

## Seasonal Bento Box

¥6,000

能登産茄子オランダ煮 旬の野菜と赤巻き蒲鉾 系花鰹

魚介と錦系瓜サラダ 和風ドレッシング

Eggplant from Noto, Seasonal Salad, Fish Cake, Bonito Flakes, Seafood and Gourd Salad



お造り3種

Assorted Sashimi 3 kinds



柳鱈柚庵焼きと出し巻き玉子 酢取り野菜 烏賊麺和え

Seasonal Grilled Fish, Dashi Rolled Egg, Vinegared Vegetables, Squid



天麩羅盛り合わせ

Selection of Assorted Seasonal Tempura



### UPGRADE OPTION

・鰻蒲焼き 山椒粉 + ¥3,300

Glaze-Grilled Eel



・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥2,200

Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables



・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

### 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



LOCAL

Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
シーフード



Vegetarian  
ベジタリアン



Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー

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.

## 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

・鰻蒲焼き + ¥ 3,300  
Glaze-Grilled Eel     
・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥ 2,200  
Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables      
・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

・鰻蒲焼き + ¥ 3,300  
Glaze-Grilled Eel     
・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥ 2,200  
Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables      
・和歌山産鰯とおまかせお造り2種盛り合わせ + ¥ 1,700  
Assorted Sashimi 2 kinds    

お味噌汁      
Miso Soup  
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

 Locally-Sourced 地元産  Seafood シーフード  Vegetarian ベジタリアン  Vegan ビーガン  Gluten-Free グルテンフリー  Nut-Free ナッツフリー  Daily-Free デイリーフリー

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.

# 《 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

・鰻蒲焼き + ¥3,300

Glaze-Grilled Eel



・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥2,200

Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables



・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

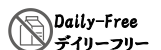
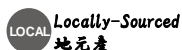


デザート

Dessert

※グルテンフリーの醤油に変更する事が出来ます。

\*Can be changed to gluten-free soy sauce.



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

※前日までの要ご予約 One-day prior reservation in required

¥ 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

・鰻蒲焼き + ¥ 3,300

Glaze-Grilled Eel



・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥ 2,200  
Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables



・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



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



LOCAL Locally-Sourced  
地元産

Seafood  
シーフード

V Vegetarian  
ベジタリアン

Vegan  
ビーガン

Gluten-Free  
グルテンフリー

Nut-Free  
ナッツフリー

Dairy-Free  
ダイリーフリー

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.