

松花堂弁当
Seasonal Bento Box
¥ 6,000

季節の小鉢   
Seasonal Appetizer
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
柳鱈幽庵焼きと出し巻き玉子   
Seasonal Grilled Fish, Dashi Rolled Egg

UPGRADE OPTION

・鰻蒲焼き 山椒粉    + ¥ 3,400
Glazed-Grilled Eel
・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,200
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi    
お味噌汁    
Miso Soup
ご飯      
Steamed Rice
デザート
Dessert

《 楓 》

ランチ寿司セットメニュー
Kaede Sushi 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 + ¥ 3,400
Glazed-Grilled Eel   
・お造り2種盛り合わせ + ¥ 1,800
Assorted Sashimi 2 kinds    
・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,200
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.

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.











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 + ¥ 3,400
Glazed-Grilled Eel   

・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,200
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 + ¥ 3,400
Glazed-Grilled Eel   

・和歌山産鯖とおまかせお造り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.