

















松花堂弁当 Seasonal Bento Box ¥ 6,500

自家製タピオカ胡麻豆腐いくら 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Sesame Tofu,   
Salmon Roe, Dashi Jelly

国産牛ローストビーフサラダ 和風山葵ドレッシング
Roasted Japanese Beef Salad,    
Japanese Wasabi Dressing





お造り三種盛り合わせ   
(真鯛、和歌山産鯖など三種)
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds
(Sea Bream, Tuna, etc.)


寒鰯味噌幽庵焼きと出し巻き玉子   
Broiled Yellowtail Yuan Style, Dashi Rolled Egg

天麩羅盛り合わせ   
(海老、白身魚、戎南京、モロッコ豆)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Beans)

ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き 山椒粉    + ¥ 3,500
Glazed-Grilled Eel

・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,600
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi    

お味噌汁    
Miso Soup

ご飯       
Steamed Rice




デザート 和風豆乳プリンと国産苺
Dessert Soy Pudding, Strawberry

《 楓 》

ランチ寿司セットメニュー Kaede Sushi Lunch Set ¥ 7,000


海藻サラダ 和風山葵ドレッシング   
Seaweed Salad, Japanese Dressing





真鯛煮付け    
Sea Bream





握り寿司八貫   
(剣先烏賊、真鯛、光物、天然海老、鯖、勘八、帆立貝、鰻)
Nigiri Sushi 8 pcs
(Squid, Sea Bream, Silver Skinned Fish, Wild-Caught Prawn, Tuna, Amberjack, Scallop, Unagi Eel)


細巻き寿司三巻   
Rolled Sushi 3 pcs

ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き    + ¥ 3,500
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 + ¥ 3,600
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi    

お味噌汁    
Miso Soup



デザート 和風豆乳プリンと国産苺
Dessert Soy Pudding, Strawberry

※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

 Dairy-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

¥ 4,800

自家製タピオカ胡麻豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Sesame Tofu, Wolfberry, Dashi Jelly



茶碗蒸し
Chawanmushi Egg Custard



お造り三種盛り合わせ
(真鯛、和歌山産鯖など三種)
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds
(Sea Bream, Tuna, etc.)



天麩羅盛り合わせ
(海老、白身魚、戒南京、椎茸、モロッコ豆)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Shiitake Mushroom, Beans)



ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き
Glazed-Grilled Eel + ¥3,500



・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥3,600
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi



お味噌汁
Miso Soup



ご飯
Steamed Rice



デザート 和風豆乳プリンと国産苺
Dessert Soy Pudding, Strawberry

ステーキ・天麩羅セット Beef Steak Tempura Set

¥ 6,800

自家製タピオカ胡麻豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Sesame Tofu, Wolfberry, Dashi Jelly



茶碗蒸し
Chawanmushi Egg Custard



国産牛肉低温調理のフィレステーキ 和風ソース
Japanese Beef Tenderloin Steak Japanese Sauce



天麩羅盛り合わせ
(海老、白身魚、戒南京、椎茸、モロッコ豆)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Shiitake Mushroom, Beans)



ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き
Glazed-Grilled Eel + ¥3,500



・和歌山産鯖とおまかせお造り2種盛り合わせ
Assorted Sashimi 2kinds(Tuna, etc.) + ¥1,700



お味噌汁
Miso Soup



ご飯
Steamed Rice



デザート 和風豆乳プリンと国産苺
Dessert Soy Pudding, Strawberry

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 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 Dairy-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.