

松花堂弁当

Seasonal Bento Box

¥ 6,500

自家製タピオカ蓬豆腐 いくら 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Mugwort Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly

国産ポーク低温調理のサラダ 和風玉葱ドレッシング
Roasted Japanese Pork Salad, Japanese Onion Dressing

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

鱸若狭焼きと出し巻き玉子
Brioled Seaperch Wakasa 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 マンゴープリンとラズベリー
Dessert Mango Pudding, Raspberry

《 楓 》

ランチ寿司セットメニュー

Kaede Sushi Lunch Set

¥ 7,000

海藻サラダ 和風ドレッシング
Seaweed Salad, Japanese Dressing

真鯛煮付け
Sea Bream

握り寿司八貫
(烏賊、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 + ¥ 1,700
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 マンゴープリンとラズベリー
Dessert Mango Pudding, Raspberry

※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


自家製タピオカ蓬豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Mugwort Tofu,   
Wolfberry, Dashi Jelly





茶碗蒸し   
Chawanmushi Egg Custard

お造り三種盛り合わせ   
(鯛、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、モロッコ豆など)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Shiitake Mushroom, Beans)


ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き    + ¥ 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 マンゴープリンとラズベリー 
Dessert Mango Pudding, Raspberry




ステーキ・天麩羅セット Beef Steak Tempura Set

¥ 6,800


自家製タピオカ蓬豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Mugwort 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、モロッコ豆など)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Shiitake Mushroom, Beans)

ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き    + ¥ 3,500
Glazed-Grilled Eel





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

お味噌汁    
Miso Soup

ご飯      
Steamed Rice

デザート マンゴープリンとラズベリー 
Dessert Mango Pudding, Raspberry

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.