

# 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



合鴨ロースのサラダ 和風野菜ドレッシング  
Roasted Duck Salad, Japanese Vegetables Dressing



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



鯖味噌煮 出し巻き玉子  
Broiled Spanish Mackerel Yuan Style, Dashi Rolled Egg



天婦羅盛り合わせ(海老、白身魚、青唐など四種)  
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, White Fish, Green Pepper, etc.)



白御飯  
Steamed Rice



お味噌汁  
Miso Soup



和風プリンと国産苺  
Japanese Pudding, Strawberry



### オプション | 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



### 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



握り寿司三貫と細巻き寿司 + ¥ 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.

# ステーキ・天婦羅セット

## Beef Steak and 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ステーキ  
Japanese Beef Tenderloin Steak



天婦羅盛り合わせ（海老、白身魚、戎南京、モロッコ豆など五種）  
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, White Fish, Squash, Beans etc.)



白御飯  
Steamed Rice



お味噌汁  
Miso Soup



和風プリンと国産苺  
Japanese Pudding, Strawberry



### オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き + ¥ 3,500  
Glazed-Grilled Eel



和歌山産鮪とおまかせお造り二種 + ¥ 1,700  
Assorted Sashimi 2 kinds (Tuna, etc.)



### 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



握り寿司三貫と細巻き寿司 + ¥ 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。当社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.

# 天婦羅・お造りセット

## Tempura and 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 (鯛、鮪など三種)  
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds (Sea Bream, Tuna, etc.)



天婦羅五種盛り合わせ (海老、白身魚、戎南京、モロッコ豆など五種)  
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, White Fish, Squash, Beans, etc.)



白御飯  
Steamed Rice



お味噌汁  
Miso Soup



和風プリンと国産苺  
Japanese Pudding, Strawberry



### オプション | 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



### 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



握り寿司三貫と細巻き寿司 + ¥ 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。当社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.

# ランチ寿司セット 楓

## Kaede Sushi Lunch Set

### ¥ 8,000

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、鮪、勘八、帆立貝、鰻）  
Nigiri Sushi 8 pcs (Squid, Sea Bream, Silver Skinned Fish, Wild-Caught Prawn, Tuna, Amber Jack, Scallop, Unagi Eel)



細巻き寿司三貫  
Rolled Sushi 3 pcs



お味噌汁  
Miso Soup



和風プリンと国産苺  
Japanese Pudding, Strawberry



※グルテンフリーの醤油もご用意しております。  
\*Can be changed to gluten-free soy sauce.

### オプション | 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



### 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.