松花堂弁当
Seasonal Bento Box
¥6,800

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

魚介のサラダ　和風ドレッシング
Seafood Salad, Japanese 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.)

寒鰤味噌柚庵焼き　出し巻き玉子
Boiled Yellowtail Yuan Style, Dashi Rolled Egg

天婦羅盛り合わせ（海老、白身魚、戎南京、菜の花）
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, White Fish, Pumpkin, Canola Flowers)

白御飯
Steamed Rice

お味噌汁　香の物
Miso Soup, Japanese Pickles

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース
Soymilk Pudding with Strawberry, White Chocolate, Berry Sauce

オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き 山椒粉　＋¥3,600
Glazed-Grilled Eel

国産牛肉低温調理のフィレステーキ　＋¥3,900
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　＋ ¥1,900
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

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 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
¥7,300

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

小茶碗蒸し　蟹身　銀杏　生姜餡
Chawanmushi Simmered Crab, Gingo, Ginger Sauce

国産牛肉低温調理のフィレステーキ
Japanese Beef Tenderloin Steak

天婦羅盛り合わせ（海老、白身魚、三種野菜など）
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, White Fish, 3 kinds Vegetable etc.)

白御飯
Steamed Rice

お味噌汁　香の物
Miso Soup, Japanese Pickles

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース
Soymilk Pudding with Strawberries, White Chocolate, Berry Sauce

オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き Glazed-Grilled Eel	＋ ¥3,600	
おまかせお造り二種盛り合わせ Assorted Sashimi 2 kinds	＋ ¥1,800	

料理長のおすすめ | Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 Shrimp Tempura Salad Sushi Roll	＋¥1,900	
握り寿司三貫と細巻き寿司 Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll	＋¥1,800	

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 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.

天婦羅・お造りセット
Tempura and Sashimi Set
￥4,900

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

小茶碗蒸し　蟹身　銀杏　生姜餡
Chawanmushi Simmered Crab, Gingo, Ginger Sauce

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.)

天婦羅盛り合わせ（海老、白身魚、三種野菜など）
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, White Fish, 3 kinds Vegetable etc.)

白御飯
Steamed Rice

お味噌汁　香の物
Miso Soup, Japanese Pickles

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース
Soymilk Pudding with Strawberries, White Chocolate, Berry Sauce

オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き　＋ ￥3,600
Glazed-Grilled Eel

国産牛肉低温調理のフィレステーキ　＋ ￥3,900
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　＋￥1,900
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

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 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.

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

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース
Soymilk Pudding with Strawberries, White Chocolate, Berry Sauce

※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 Glazed-Grilled Eel	＋ ￥3,600
お造り二種盛り合わせ Assorted Sashimi 2 kinds	＋ ￥1,800
国産牛肉低温調理のフィレステーキ Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi	＋ ￥3,900

料理長のおすすめ | Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 Shrimp Tempura Salad Sushi Roll	＋￥1,900
握り寿司三貫と細巻き寿司 Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll	＋￥1,800

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 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.