-椿-松花堂弁当
New Year Bento Box
￥8,500

前菜 | Signature Dishes

自家製タピオカ百合根豆腐　いくら　旨出汁ジュレ　京水菜と茸のお浸し
Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly, Mizuna with Mushrooms

弁当箱 | Bento Box

国産牛ローストビーフのサラダ　和風ドレッシング
Japanese Roasted Beef Salad, Japanese Dressing

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

寒鰤味噌柚庵焼き　日の出唐墨　出し巻き玉子
Boiled Yellowtail Yuan Style, Dried Mullet Roe, 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 Flower)

ご飯 | Rice

鯛御飯　お味噌汁　香の物
Sea Bream Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート | Dessert

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　＋￥3,800
Glazed-Grilled Eel

国産牛肉低温調理のフィレステーキ　＋￥4,100
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　＋ ￥2,100
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll

握り寿司三貫と細巻き寿司　＋ ￥2,000
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.

-水仙-ステーキ・天婦羅御膳
Beef Steak and Tempura Set
¥11,000

前菜 | Signature Dishes

自家製豆腐タピオカ百合根豆腐　いくら　旨出汁ジュレ
小茶碗蒸し　蟹身　銀杏　生姜餡
京水菜と茸お浸し
Homemade Tapioca Lily Buld Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly,
Chawanmushi Simmered Crab, Gingo, Ginger Sauce
Marinated Mizuna with Mushrooms

造り | Seafood

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

お膳 | Set Meal

天婦羅盛り合わせ(海老、白身魚、三種野菜など)
Selection of Assorted Tempura (Prawn, White Fish, 3 kinds Vegetable ect.)
国産牛肉低温調理のフィレステーキ
Japanese Beef Tenderloin Steak

御飯 | Rice

鯛御飯　お味噌汁　香の物
Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート | Dessert

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	+ ¥3,800
おまかせお造り二種盛り合わせ Assorted Sashimi 2 kinds	+ ¥2,000

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	+ ¥2,100
握り寿司三貫と細巻き寿司 Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll	+ ¥2,000

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.