



おすすめの一品

初夏の味覚

「春の名残り」と「夏のはしり」の共演が始まりました。春と夏、季節替わりの食材を味わう事が出来る時期です。お野菜では茗荷や新生姜、新蓮根や花ズッキーニの爽やかな香りやさっぱりとした後味をお楽しみいただけます。お魚も鱧や目板鰈、鰯や穴子、初かつをなど旬のものを取り入れました。様々な初夏の味をぜひお試し下さい。

パワーフード

金時草のお浸し 糸賀喜

うな重

愛知県産うなぎ（白焼、蒲焼）

肝吸い 香の物

¥8,000

別途、ノンアルコールのパワードリンクを
¥1,800 にてご用意しております。

松花堂弁当

先付け

翡翠豆腐

いくら 順才 美味出汁

お椀

鱧真丈

椎茸 小メロン 人参 花柚子

口取り

銀鱈西京焼き 鮪炙り棒寿司

岩もずく酢 白梅貝旨煮 稚鮎南蛮漬け

う巻玉子 合鴨ローズ煮

胡桃利休 近江蒟蒻 胡麻豆腐

浜防風と根三つ葉浸し 絹烏賊 煎り酒

お造り

鮪 白身

温物

芋蛸南京 篠湯葉 五三竹

揚げ物

芝海老つまみ揚げ

蓮根挟み揚げ ミニオクラ ヤングコーン

天つゆ レモン 藻塩

食事

茗荷ご飯 あおさ

赤出汁 香の物

水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ

¥4,800

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください

錦

先付け二種

浜防風 根三つ葉浸し 絹烏賊 煎り酒
衣かつぎ 胡桃利休 合鴨ローズ煮

お椀

相並葛打ち 蓬胡麻豆腐
順才 人参 木の芽

お造り

鮮魚三種

焼き物

えぼ鯛幽庵焼き
新薩摩芋檸檬煮 谷中生姜 空豆

温物

鱧柳川
牛蒡 茗荷 三つ葉 山椒

揚げ物

花ズッキーニ鑄込み
稚鮎 旨出汁 もみじおろし

食事

あおさ饅飩
つゆ 薬味 大根おろし 葱

水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ

¥8,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。

おすすめ

鮑汐焼き 青のり餡	¥5,000
和牛柳川	¥3,000
鱧柳川	¥3,000

珍味、小鉢

前菜盛り	¥3,200
毛蟹と白だつの酢の物	¥2,100
唐墨大根	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
汲み上げ湯葉	¥1,600
浜防風と根三つ葉の浸し 煎り酒	¥1,400
胡麻豆腐	¥1,200
野菜浸し	¥1,200

お造り

季節の造り	五種盛り	¥6,500
	三種盛り	¥4,500
白身薄造り		¥4,500
生本鮪 トロ、赤身		時価

お椀、煮物

甘鯛と帆立の真丈の吸い物	¥3,200
鱧真丈の吸い物	¥2,800
相並と蓬胡麻豆腐の吸い物	¥2,800
相並と蓮根餅の吸い物	¥2,800
芋蛸南京 篠湯葉 五三竹	¥1,500

焼き物、揚げ物

のど黒汐焼き	時価
目板鰯若狭焼き	¥3,000
銀鱈西京焼き	¥2,800
えぼ鯛幽庵焼き	¥2,500
地鶏塩焼き、又は照り焼き	¥2,800
天麩羅盛り合わせ	¥6,500
野菜天麩羅	¥3,500
穴子臯月揚げ	¥2,800
花ズッキーニ鑄込み揚げと稚鮎	¥2,200
芝海老つまみ揚げと蓮根挟み揚げ	¥2,200

神戸牛

フィレ	100g	¥19,800
ロイン	100g	¥18,000

特選銘柄和牛

フィレ	100g	¥14,500～
ロイン	100g	¥12,000～

活けオマール海老	¥12,000
活け鮑	¥12,000

鮓、お食事

握り鮓八貫	¥8,000
季節の釜炊きごはん	¥3,800～
玄米うどん(温・冷)	¥1,800
ご飯セット (香の物、赤出汁)	¥1,500
お子様膳	¥3,500

デザート

季節の果物	時価
自家製本わらび餅やわらか仕上げ	¥1,600
白いコーヒーのブランマンジェ	¥1,300
和三盆のパナコッタ	¥1,100
アイスクリーム各種	¥800

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
 当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください