

〈平日一日二〇食限定〉

季節の 釜めし御膳

三、〇〇〇円
(税込)



※写真はイメージです

季節の釜めし、小鉢二種、造り、天婦羅、香の物、味噌汁

〈今月の釜めしは山菜御飯です。〉

※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。

松花堂御膳

〈一日二〇食限定〉

四、五〇〇円

(税込)

季節の八寸
小鉢盛り合わせ
造り
天婦羅
御飯 香の物 味噌汁
本日のデザート



うな重御膳

五、〇〇〇円

(税込)

小鉢二品
だし巻き玉子
うな重
味噌汁 香の物



※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。

万葉御膳

五、五〇〇円
(税込)



先附、造り、小鉢、天婦羅

ひじき御飯、香の物、味噌汁、本日のデザート

※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。

旬菜会席

九、〇〇〇円

(税込)

先附 小鉢二種
造り 海の幸盛り合わせ
煮物 季節の煮物
焼物 牛肉ステーキ
揚物 天婦羅盛り合わせ
酢物 もずく酢
食事 こしひかり 香の物
味噌汁
デザート 本日のデザート



つまま会席

七、〇〇〇円

(税込)

献立は料理長おまかせで
ご用意をさせて頂いております。

〈先附、造り、煮物、焼物、

揚物、食事、デザート〉

※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。

最高級黒毛和牛

くろ はな ぎゅう

黒樺牛しゃぶしゃぶ・すきやき

豊かな香り、甘い味覚、柔らかな食感が特徴の最高級黒毛和牛「黒樺牛」
一度食べれば忘れられない美味しさを心ゆくまでご堪能ください。

しゃぶしゃぶ

先附 黒樺牛リブコースA5(一五〇グラム)
野菜 豆腐 うどん又はごはん 香の物 デザート
※追加のお肉一五〇グラム 三、九六〇円(税込)

九、五〇〇円

(税込)

すきやき

先附 黒樺牛リブコースA5(一五〇グラム)
野菜 豆腐 うどん又はごはん 香の物 デザート
※追加のお肉一五〇グラム 三、九六〇円(税込)

九、五〇〇円

(税込)



※しゃぶしゃぶ、すきやきは二名様より承ります。

黒毛和牛しゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ放題プラン

厳選された黒毛和牛を食べ放題にてご用意いたしました。
豊かな香り、甘い味覚、柔らかな食感を心ゆくまでご堪能下さい。

一般 七、〇〇〇円 (税込)

小学生 四、五〇〇円 (税込)

未就学児 無料 (税込)

◆ 食べ放題スタート時間 昼 一時三〇分〜三時

夜 一七時三〇分〜一九時

一〇〇分 (ラストオーダー八〇分)

◎ お席の指定は致しかねますのでご了承下さいませ。

◎ 二名様より承ります。

◎ 追加のお肉、野菜、豆腐、御飯、生卵を食べ放題にてお楽しみいただけます。

◎ メのうどんをご希望の場合は別途一人前六四〇円を頂戴いたします。

◎ 四名様以上のご注文でしゃぶしゃぶとすき焼きを両方ご用意させていただくことも可能ですので、お気軽にお申し付けください。

◆ 飲み放題プランもご用意しております。(四名様以上)

瓶ビール・日本酒・焼酎・梅酒・
ウイスキー・ノンアルコールビール・
ソフトドリンク

九〇分 三、五〇〇円

一二〇分 四、〇〇〇円



先附、黒毛和牛しゃぶしゃぶ又はすき焼き
野菜、豆腐、お食事セット

※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。

お子様 ランチ

三、〇〇〇〇円
(税込)



ハンバーグ、海老フライ、唐揚げ、ウインナー、卵焼き
巻き寿司、デザート、ジュース

※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。

4/27

土

5/6

月



昼・夜 各10食限定

2日前まで要予約

端午の節句御膳

3,500円(税込)

健やかな成長を願って
お子様向けの特別メニューをご用意しました。

煮込みハンバーグ・チキンと春野菜のグラタン・
エビクリームコロッケ・フライドポテト・オムライス・柏餅
デザートとワンドリンク付き



※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。

〈平日限定〉

甘味セット

一、八〇〇円

(税込)

お食事とセットでどうぞ。

セット料金一、三〇〇円

(税込)



左記のお好きな甘味の中から
二種類お選びいただけます。

ドリンク付

(抹茶／コーヒー／紅茶よりお選びください)



わらび餅

本わらび粉を使用し
オーガーいただいてから丁寧に
練り上げます



フルーツ大福

白あんと季節のフルーツを
包みました

抹茶ムース

ひんやり濃厚な味わいのムース

本日のアイス

バニラ／抹茶

◆ 単品メニュー

本日のお浸し

三七〇円

(税込)

造り三種盛り

一、〇〇〇円

(税込)

天婦羅盛り

一、〇〇〇円

(税込)

氷見うどん(小)

六一〇円

(税込)

※仕入れ等状況により、内容が変更となる場合があります。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。