

天麩羅・お造りセット
Tempura Sashimi Set
¥ 4,500

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

お造り三種盛り合わせ

Assorted Sashimi 3 kinds

茶碗蒸し

Chawanmushi Egg Custard

天麩羅盛り合わせ

Selection of Assorted Seasonal Tempura

UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700

Grilled Free-range Chicken, Leek Miso

・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800

Miso-marinated Japanese Pork

・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900

Japanese Beef Fillet Tederloin Steak, Wasabi

お味噌汁

Miso Soup

ご飯

Steamed Rice

デザート

Dessert

お造り、天麩羅うどんセット
Sashimi Tempura Udon Set
¥ 4,500

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

茶碗蒸し

Chawanmushi Egg Custard

お造り五種盛り合わせ

Assorted Seasonal Sashimi 5 kinds

天麩羅うどん

Tempura Udon

UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700

Grilled Free-range Chicken, Leek Miso

・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800

Miso-marinated Japanese Pork

・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900

Japanese Beef Fillet Tederloin Steak, Wasabi

ご飯

Steamed Rice

デザート

Dessert

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

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.

すき焼きセット
Sukiyaki Set
¥ 6,500

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

茶碗蒸し

Chawanmushi Egg Custard

牛すき焼き小鍋

Sukiyaki Small Pot

UPGRADE OPTION

- ・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700
Grilled Free-range Chicken, Leek Miso
- ・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800
Miso-marinated Japanese Pork
- ・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900
Japanese Beef Fillet Tederloin Steak, Wasabi

お味噌汁

Miso Soup

ご飯

Steamed Rice

デザート

Dessert

特選海鮮どんぶりセット
Seasonal Seafood Donburi Set
¥ 5,500

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

茶碗蒸し

Chawanmushi Egg Custard

焼き魚

Seasonal Grilled Fish

特選海鮮どんぶり

Seasonal Seafood on the Rice

UPGRADE OPTION

- ・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700
Grilled Free-range Chicken, Leek Miso
- ・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800
Miso-marinated Japanese Pork
- ・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900
Japanese Beef Fillet Tederloin Steak, Wasabi

お味噌汁

Miso Soup

デザート

Dessert

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

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.

松花堂弁当
Seasonal Bento Box
¥ 5,500

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

お造り3種

Assorted Sashimi 3 kinds

焼き魚と出し巻き玉子

Seasonal Grilled Fish, Dashi Rolled Egg

天麩羅盛り合わせ

Selection of Assorted Seasonal Tempura

UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700

Grilled Free-range Chicken, Leek Miso

・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800

Miso-marinated Japanese Pork

・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900

Japanese Beef Fillet Tederloin Steak, Wasabi

ご飯

Steamed Rice

お味噌汁

Miso Soup

デザート

Dessert

《 楓 》

ランチ寿司カウンターセットメニュー
Kaede Sushi Counter Lunch Set
¥ 7,000

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

真鯛煮付け

Sea Bream

握り寿司八貫

Nigiri Sushi 8 pcs

細巻き寿司三巻

Rolled Sushi 3 pcs

UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700

Grilled Free-range Chicken, Leek Miso

・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800

Miso-marinated Japanese Pork

・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900

Japanese Beef Fillet Tederloin Steak, Wasabi

お味噌汁

Miso Soup

デザート

Dessert

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

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.